

MC28H5015**

Mikrowellengerät

Bedienungsanleitung mit Zubereitungshinweisen

imagine the possibilities

Vielen Dank, dass Sie sich für dieses
Gerät von Samsung entschieden haben.

Bitte beachten Sie, dass die Garantie von Samsung keine Inanspruchnahme des Kundendienstes für Erläuterungen zum Gerätebetrieb, die Behebung einer unsachgemäßen Installation oder die Durchführung normaler Reinigungs- oder Wartungsarbeiten am Gerät abdeckt.



Dieses Handbuch ist zu 100 % auf Recyclingpapier gedruckt.



Inhalt

Sicherheitsinformationen 2
Kurzreferenz 11
Funktionen des Geräts 12
Gerät 12
Bedienfeld 13
Zubehör 13
Verwenden des Geräts 14
So funktioniert ein Mikrowellengerät 14
Überprüfen auf ordnungsgemäße Funktionsweise 15
Einstellen der Uhrzeit 15
Erhitzen/Aufwärmen 16
Leistungsstufen und unterschiedliche Garzeiten 16
Regulieren der Garzeit 16
Beenden/Unterbrechen des Garvorgangs 17
Einstellen des Energiesparmodus 17
Schnellprogramme 17
Automatikprogramme für gesundes Garen 19
Zubereiten von Teig/Joghurt 21
Auftauprogramme 22
Heißluft 23
Grillen 23
Kombinierter Mikrowellen- und Grillmodus 24
Kombinierter Mikrowellen- und Heißluftmodus 24
Auswahl des Zubehörs 25
Verwenden der Kindersicherung 25
Ein-/Ausschalten des Drehtellers 25
Manuelles Überbacken (Nur Modelle MC28H5015C*, MC28H5015Z*) 26
Dampfgaren (Nur Modelle MC28H5015C*, MC28H5015Z*) 27
Einstellungen für manuelles Dampfgaren 27
Grillen mit Spieß (Nur Modell MC28H5015Z*) 28
Grillen mit dem vertikalen Multispieß 29
Geruchsbeseitigung 30
Ausschalten der Signaltöne 30
Informationen zum Geschirr 30
Zubereitungshinweise 31
Fehlerbehebung und Fehlercodes 40
Fehlerbehebung 40
Fehlercodes 41
Technische Daten 41

Sicherheitsinformationen

ZU DIESER BEDIENUNGSANLEITUNG

Sie haben ein Mikrowellengerät von SAMSUNG erworben.
Die Bedienungsanleitung enthält nützliche Informationen zur Verwendung des Mikrowellengeräts:

- Sicherheitshinweise
- Geeignetes Zubehör und Kochgeschirr
- Nützliche Zubereitungshinweise
- Weitere Informationen

ÜBERSICHT ÜBER DIE SYMBOLE UND ZEICHEN

WARNUNG — Gefährliche bzw. unsichere Verhaltensweisen, die zu **schweren Verletzungen oder zum Tod führen können**.

VORSICHT — Gefährliche bzw. unsichere Verhaltensweisen, die zu **leichten Verletzungen und/oder Sachschäden** führen können.

Warnung; Brandgefahr

Warnung; Heiße Oberfläche

Warnung; Strom


Warnung; Explosives Material


NICHT ausführen.


NICHT berühren.


NICHT demontieren.


Befolgen Sie die Anweisungen genau.

Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.


Um einen Stromschlag zu vermeiden, stellen Sie sicher, dass das Gerät geerdet ist.


Bitten Sie den Kundendienst um Hilfe.


Hinweis

Wichtig

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

LESEN SIE DIE FOLGENDEN HINWEISE AUFMERKSAM DURCH, UND BEWAHREN SIE SIE SO AUF, DASS SIE SIE SPÄTER SCHNELL WIEDERFINDEN.

Stellen Sie sicher, dass diese Sicherheitshinweise jederzeit befolgt werden.

Stellen Sie vor der Inbetriebnahme des Geräts sicher, dass die folgenden Anweisungen beachtet werden.

⚠ WARNUNG (nur Mikrowellenfunktion)

WARNUNG: Wenn die Gerätetür oder die Türscharniere beschädigt sind, darf das Gerät bis zur Reparatur durch sachkundiges Fachpersonal nicht verwendet werden.

WARNUNG: Wartungs- oder Reparaturarbeiten, für die eine Schutzabdeckung gegen Mikrowellenstrahlung entfernt werden muss, dürfen nur von sachkundigem Fachpersonal ausgeführt werden.

Dieses Gerät ist nur zur Verwendung im Haushalt bestimmt.

WARNUNG: Kinder dürfen das Gerät nur dann ohne Aufsicht verwenden, wenn sie die Risiken eines unsachgemäßen Gebrauchs kennen und genaue Anweisungen erhalten haben, so dass sie das Gerät ohne Gefahr bedienen können.

WARNUNG: Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen bedient werden, wenn sie unter Aufsicht stehen oder eine Unterweisung zum sicheren Umgang mit dem Gerät erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung durch den Benutzer dürfen nur von Kindern über 8 Jahren und unter Aufsicht durchgeführt werden.

Verwenden Sie nur Kochzubehör, das für den Einsatz im Innern von Mikrowellengeräten geeignet ist.

Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn Sie Nahrungsmittel in Kunststoff- oder Papierbehältern erhitzen, da die Gefahr besteht, dass sich die Behälter entzünden.

Das Mikrowellengerät ist zum Erwärmen von Speisen und Getränken vorgesehen. Das Trocknen von Lebensmitteln oder Kleidung und das Aufheizen von Wärmepolstern, Hausschuhen, Schwämmen, feuchten Tüchern usw. kann zu Verletzungen, Entzündung und Brandgefahr führen.

Bei Rauchentwicklung im Gerät halten Sie die Gerätetür geschlossen, und schalten Sie das Gerät aus bzw. unterbrechen Sie die Stromversorgung.

WARNUNG: Beim Erhitzen von Getränken im Mikrowellengerät kann es zu verzögertem Sieden und damit verbundenem Spritzen kommen. Das Behältnis muss deshalb vorsichtig herausgenommen werden.

WARNUNG: Babynahrung in Flaschen und Gläsern muss vor dem Füttern gut geschüttelt bzw. durchgerührt und auf Temperaturverträglichkeit kontrolliert werden, um Verbrennungen zu vermeiden.

Kochen Sie Eier nie in der Schale, und wärmen Sie hart gekochte Eier niemals in der Schale auf. Sie könnten anderenfalls explodieren, selbst nachdem das Erhitzen im Mikrowellengerät abgeschlossen ist.

Das Gerät sollte regelmäßig gereinigt und eventuelle Essensrückstände sollten entfernt werden.

Wenn das Gerät nicht sauber gehalten wird, kann die Oberfläche beschädigt werden. Dies wirkt sich unter Umständen nachteilig auf die Funktionsteile des Geräts aus und verursacht Gefahren.

Das Gerät ist nicht zur Aufstellung in Straßenfahrzeugen, Wohnwagen und ähnlichen Fahrzeugen bestimmt und nicht für die Nutzung in Außenbereichen geeignet.

Dieses Gerät ist nicht zum Gebrauch durch Personen (auch Kinder) mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen bestimmt. Von dieser Regel darf nur abgewichen werden, wenn diese Personen unter Aufsicht stehen oder durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person eine Unterweisung zur Bedienung des Geräts erhalten haben.

Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen können.

Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder vom Kundendienst bzw. von einer entsprechend qualifizierten Fachkraft ausgetauscht werden, um Gefährdungen auszuschließen.

WARNUNG: Flüssigkeiten und andere Nahrungsmittel dürfen nicht in luftdicht verschlossenen Behältnissen erhitzt werden, da diese explodieren können.

Das Gerät darf nicht mit einem Hochdruckreiniger gesäubert werden.

Dieses Gerät muss ordnungsgemäß ausgerichtet und in der richtigen Höhe aufgestellt werden, damit der Garraum und der Bedienbereich leicht zugänglich sind.

Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal verwenden, sollten Sie 10 Minuten lang etwas Wasser darin erhitzen.

Wenn das Gerät ungewöhnliche Geräusche, Brandgeruch oder Rauch entwickelt, trennen Sie sofort die Stromversorgung und wenden Sie sich an Ihr nächstgelegenes Kundendienstzentrum.

Das Gerät muss so aufgestellt werden, dass sich in Reichweite des Kabels eine Steckdose befindet.

Das Gerät ist zur Aufstellung auf der Arbeitsplatte bestimmt und darf nicht im Innern eines Schranks aufgestellt werden.

⚠ WARNUNG (nur Mikrowellenfunktion)-Optional

WARNUNG: Wenn das Gerät im Kombimodus verwendet wird, entstehen hohe Temperaturen. Kinder dürfen das Gerät daher nur unter Aufsicht Erwachsener bedienen.

Das Gerät erhitzt sich im Betrieb. Es ist Vorsicht geboten, damit Sie die Heizelemente im Innern des Geräts nicht berühren.

WARNUNG: Zugängliche Teile können sich im Betrieb erwärmen. Halten Sie Kinder deshalb fern.

Dampfreiniger dürfen nicht verwendet werden.

WARNUNG: Stellen Sie sicher, dass das Gerät vom Stromnetz getrennt ist, bevor Sie die Glühlampe auswechseln, da sonst die Gefahr eines Stromschlags besteht.

WARNUNG: Das Gerät und seine zugänglichen Teile können während des Betriebs heiß werden.
Es ist Vorsicht geboten, damit Sie die Heizelemente des Geräts nicht berühren.
Kinder unter 8 Jahren sollten von dem Gerät ferngehalten werden, es sei denn sie werden ständig beaufsichtigt.

Wenn das Gerät in Betrieb ist, können für Sie zugängliche Flächen heiß sein.

Die Gerätetür oder die Außenflächen können im Betrieb heiß werden.

Halten Sie das Gerät und seine Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.

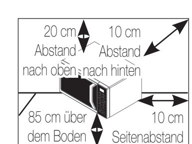
★	Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen bedient werden, wenn sie unter Aufsicht stehen oder eine Unterweisung zum sicheren Umgang mit dem Gerät erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder dürfen das Gerät nur unter Aufsicht reinigen oder warten.
⃠	Benutzen Sie keine scharfen Scheuermittel oder Metallschaber, um den Glaseinsatz der Gerätetür zu reinigen. Sie könnten die Oberfläche zerkratzen und damit das Glas zerbrechen lassen.
⃠	Haushaltsgeräte sollen nicht mit einem externen Zeitschalter oder einer separaten Fernbedienung bedient werden.

Dieses ist ein ISM-Gerät der Gruppe 2 Klasse B. Die Definition von Gruppe 2 umfasst alle ISM-Geräte, in denen Hochfrequenzenergie entsteht und/oder in Form elektromagnetischer Strahlung zur Bearbeitung von Werkstoffen, für Funkenerosions- und Elektroschweißgeräte verwendet wird. Geräte der Klasse B sind zum Einsatz in Wohnbereichen und in Anlagen bestimmt, die direkt an eine Niederspannungsversorgung angeschlossen sind, mit der Wohngebäude versorgt werden.

AUFSTELLEN DES MIKROWELLENGERÄTS

Stellen Sie das Gerät auf einer ebenen und waagerechten Fläche in einer Höhe von 85 cm auf. Diese Fläche muss ausreichend fest sein, um das Gewicht des Geräts sicher tragen zu können.

1. Achten Sie beim Aufstellen des Geräts auf ausreichende Belüftung. Hinter dem Gerät und an den Seiten sollten mindestens 10 cm und oberhalb des Geräts mindestens 20 cm Abstand eingehalten werden.



2. Entnehmen Sie das Verpackungsmaterial aus dem Inneren des Geräts.
3. Setzen Sie den Drehring und den Drehteller ein. Vergewissern Sie sich, dass der Drehteller problemlos gedreht werden kann. (Nur Modelle mit Drehteller)
4. Das Mikrowellengerät muss so aufgestellt werden, dass sich in Reichweite des Kabels eine Steckdose befindet.

☛ Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder vom Kundendienst bzw. von einer entsprechend qualifizierten Fachkraft ausgetauscht werden, um Gefährdungen auszuschließen. Stecken Sie den Netzstecker zu Ihrer eigenen Sicherheit nur in eine ordnungsgemäße und geerdete Wechselstromsteckdose.

☛ Stellen Sie das Mikrowellengerät nicht in einer heißen oder feuchten Umgebung auf, z. B. in der Nähe eines herkömmlichen Herds oder eines Heizkörpers. Die Parameter der Stromversorgung müssen eingehalten werden. Bei Verwendung eines Verlängerungskabels muss dieses denselben Anforderungen entsprechen wie das mit dem Mikrowellengerät gelieferte Netzkabel. Reinigen Sie den Garraum und die Türdichtung des Mikrowellengeräts vor der ersten Benutzung mit einem feuchten Lappen.

REINIGEN DES MIKROWELLENGERÄTS

Die folgenden Teile des Mikrowellengeräts sollten regelmäßig gereinigt werden, um zu verhindern, dass sich Fettspritzer und Nahrungsmittelreste ansammeln:

- Innere und äußere Oberflächen
- Gerätetür und Türdichtungen
- Drehteller und Drehringe
  (Nur Modelle mit Drehteller)

☛ Achten Sie darauf, dass die Türdichtungen **IMMER** sauber sind und die Gerätetür ordnungsgemäß schließt.

☛ Wenn das Gerät nicht sauber gehalten wird, kann die Oberfläche beschädigt werden. Dies wirkt sich unter Umständen nachteilig auf die Funktionsteile des Geräts aus und verursacht Gefahren.

1. Reinigen Sie die Außenflächen mit einem weichen Tuch und warmem Seifenwasser. Wischen Sie feucht nach und dann trocken.
2. Entfernen Sie Spritzer und Flecken an den Innenflächen des Geräts mit einem Tuch und Seifenwasser.
   Wischen Sie feucht nach und dann trocken.
3. Stellen Sie zum Lösen angetrockneter Lebensmittelreste und zum Beseitigen von Gerüchen eine Tasse verdünnten Zitronensaft in das Gerät, und erhitzen Sie den Saft zehn Minuten bei maximaler Leistung.
4. Reinigen Sie den Drehteller bei Bedarf in der Spülmaschine.

Spritzen Sie **NIEMALS** Wasser in die Belüftungsschlitze. Verwenden Sie **NIEMALS** Scheuermittel oder chemische Lösungsmittel. Seien Sie beim Reinigen der Türdichtungen besonders vorsichtig, damit:

- sich keine Schmutzpartikel ansammeln
- und das ordnungsgemäße Schließen der Gerätetür verhindern

Reinigen Sie den Garraum des Mikrowellengeräts nach jeder Nutzung mit einem milden Reinigungsmittel. Lassen Sie ihn jedoch vor der Reinigung abkühlen, um Verletzungen zu vermeiden.

Wenn Sie den oberen Teil des Garraums reinigen, empfiehlt es sich, das Heizelement um 45° nach unten zu drehen, so dass es ebenfalls gereinigt werden kann (nur Modelle mit klappbarem Heizelement).

LAGERUNG UND REPARATUR DES MIKROWELLENGERÄTS

Bei der Lagerung und Wartung Ihres Mikrowellengeräts sollten einige einfache Vorsichtsmaßnahmen beachtet werden.
Das Gerät darf nicht verwendet werden, wenn:

- die Scharniere beschädigt sind,
- die Türdichtungen gealtert und brüchig sind,
- das Gehäuse verformt oder verbogen ist.

Reparaturen dürfen nur von einer entsprechend qualifizierten Fachkraft ausgeführt werden.

Entfernen Sie **NIEMALS** das Gehäuse des Geräts. Wenn das Gerät Mängel aufweist und gewartet werden muss oder Sie bezüglich des Betriebs unsicher sind:

- ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, und
- kontaktieren Sie das nächstgelegene Kundendienstzentrum.

Wenn Sie das Gerät zeitweilig nicht verwenden möchten, lagern Sie es an einem trockenen, staubfreien Ort.
Grund: Staub und Feuchtigkeit können sich negativ auf die Verschleißteile des Geräts auswirken.

Dieses Mikrowellengerät ist nicht für den Einsatz zu gewerblichen Zwecken geeignet.

Aus Sicherheitsgründen darf die Glühlampe nicht selbst ausgetauscht werden. Wenden Sie sich an das nächstgelegene autorisierte Samsung-Kundendienstzentrum, um die Glühlampe von qualifiziertem Fachpersonal ersetzen zu lassen.

	WARNUNG				
	Das Gerät darf nur von qualifiziertem Fachpersonal modifiziert oder repariert werden.	✓	✓	✓	✓
	Erhitzen Sie Flüssigkeiten oder andere Nahrungsmittel nicht in luftdicht verschlossenen Behältern.	✓	✓	✓	✓
	Zu Ihrer eigenen Sicherheit sollten Sie keine Hochdruckwasser- oder -dampfreiniger verwenden.	✓	✓	✓	✓
	Stellen Sie dieses Gerät weder auf unebenem Untergrund noch in der Nähe von Heizkörpern oder entflammbaren Materialien, an einem feuchten, öligen oder staubigen Ort oder an einem Platz auf, der direktem Sonnenlicht oder Wassereinwirkungen ausgesetzt ist oder an dem Gas austreten könnte.	✓	✓	✓	✓

Dieses Gerät muss entsprechend den örtlichen und nationalen Vorschriften ordnungsgemäß geerdet werden.	✓	✓	✓	✓
Entfernen Sie mit einem trockenen Tuch regelmäßig alle Fremdkörper wie Staub oder Wasser vom Netzstecker und von den Kontakten.	✓	✓	✓	✓
Ziehen Sie nicht am Netzkabel, knicken Sie es nicht, und stellen Sie keine schweren Gegenstände auf das Netzkabel.	✓	✓	✓	✓
Im Fall eines Gaslecks (z. B. durch Propangas, Erdgas usw.) lüften Sie den Raum sofort, ohne den Netzstecker zu berühren.	✓	✓	✓	✓
Berühren Sie den Netzstecker nicht mit nassen Händen.	✓	✓	✓	✓
Schalten Sie das Gerät, solange es arbeitet, nicht durch Herausziehen des Netzsteckers aus.	✓	✓	✓	✓
Führen Sie keine Finger oder Fremdstoffe in das Gerät ein. Wenn ein Fremdstoff wie z. B. Wasser in das Gerät eingedrungen ist, ziehen Sie den Netzstecker und wenden Sie sich an Ihr nächstgelegenes Kundendienstzentrum.	✓	✓	✓	✓
Üben Sie keinen übermäßigen Druck und keine Gewalt auf das Gerät aus.	✓	✓	✓	✓
Stellen Sie das Gerät nicht über ein zerbrechliches Objekt wie z. B. ein Waschbecken oder Glasgegenstände.	✓	✓		
Verwenden Sie niemals Waschbenzin, Verdünner, Alkohol, Dampf- oder Hochdruckreiniger, um das Gerät zu reinigen.	✓	✓	✓	✓
Stellen Sie sicher, dass Netzspannung, Frequenz und Stromstärke den Angaben in den technischen Daten des Geräts entsprechen.	✓	✓		✓
Stecken Sie den Netzstecker fest in die Steckdose. Verwenden Sie keine Mehrfachstecker, Verlängerungskabel oder Stromtrafos.	✓	✓	✓	
Verlegen Sie das Netzkabel nicht über scharfe Metallkanten, zwischen Objekten oder hinter dem Gerät.	✓	✓	✓	
Verwenden Sie keine beschädigten Netzstecker bzw. Netzkabel und keine losen Steckdosen. Wenn das Netzkabel bzw. der Stecker beschädigt sind, wenden Sie sich an Ihr nächstgelegenes Kundendienstzentrum.	✓	✓	✓	✓
Gießen oder sprühen Sie kein Wasser direkt auf das Gerät.	✓	✓		
Stellen Sie Gegenstände weder auf oder in das Gerät noch auf die Gerätetür.	✓	✓	✓	
Sprühen Sie kein flüchtiges Material wie z. B. Insektizide auf die Oberfläche des Geräts.	✓	✓		
Lagern Sie kein entflammbares Material im Gerät. Seien Sie besonders vorsichtig beim Erhitzen von alkoholhaltigen Gerichten oder Getränken, da der Alkoholdampf in Kontakt mit heißen Teilen des Geräts kommen könnte.	✓		✓	✓
Achten Sie beim Öffnen oder Schließen der Gerätetür auf Kinder in der Nähe, da diese gegen die Gerätetür laufen oder ihre Finger einklemmen könnten.	✓	✓	✓	✓
WARNUNG: Beim Erhitzen von Getränken im Mikrowellengerät kann es zu verzögertem Sieden und damit verbundenem Spritzen kommen. Halten Sie deshalb nach dem Ausschalten des Mikrowellengeräts IMMER eine Ruhezeit von mindestens 20 Sekunden ein, damit ein Temperaturausgleich stattfinden kann. Rühren Sie die Nahrungsmittel bei Bedarf während des Erhitzens, jedoch IMMER nach dem Erhitzen um. Befolgen Sie bei Verbrühungen die nachstehenden ERSTE HILFE-Anweisungen: • Halten Sie die verbrühte Körperstelle mindestens 10 Minuten unter kaltes Wasser. • Bedecken Sie die Wunde mit einem sauberen, trockenen Verband. • Tragen Sie keine Cremes, Öle oder Lotionen auf.	✓	✓	✓	✓
Geben Sie heiße Zubehörteile nicht unmittelbar nach der Verwendung in Wasser, da sie andernfalls aufgrund von Rissen beschädigt werden könnten.				✓
Verwenden Sie das Mikrowellengerät nicht zum Frittieren, da die Temperatur des heißen Öls nicht ausreichend kontrolliert werden kann. Dadurch kann es zu einem plötzlichen Überkochen von heißen Flüssigkeiten kommen.	✓			✓

	⚠ VORSICHT				
★	Verwenden Sie nur Kochzubehör, das für den Einsatz im Innern von Mikrowellengeräten geeignet ist. Verwenden Sie KEINE Metallbehälter, Essgeschirr mit Gold- oder Silberrand, Spieße, Gabeln usw. Entfernen Sie Drahtverschlüsse von Papier- oder Kunststofftüten. Grund: Es kann zu einer elektrischen Funkenbildung kommen, wodurch das Gerät unter Umständen beschädigt wird.	✔		✔	✔
⊘	Verwenden Sie das Mikrowellengerät nicht zum Trocknen von Zeitungen oder Kleidung.	✔		✔	✔
★	Geben Sie bei kleineren Mengen von Nahrungsmitteln geringere Garzeiten ein, um ein Überhitzen und Verbrennen der Nahrungsmittel zu verhindern.	✔		✔	✔
⊘	Netzkabel und Netzstecker dürfen nicht mit Wasser in Berührung kommen, und das Netzkabel muss von heißen Flächen ferngehalten werden.	✔	✔		
⊘	Kochen Sie Eier nie in der Schale, und wärmen Sie hart gekochte Eier niemals in der Schale auf. Sie könnten anderenfalls explodieren, selbst nachdem das Erhitzen im Mikrowellengerät abgeschlossen ist. Erhitzen Sie auch keine luftdichten oder vakuumverschlossenen Flaschen, Einmachgläser und Behälter sowie keine Nüsse mit Schale, Tomaten usw.			✔	✔
⊘	Decken Sie die Belüftungsschlitze nicht mit Tüchern oder Papier ab. Sie können Feuer fangen, da heiße Luft aus dem Gerät entweicht. Zudem kann sich das Gerät aufgrund von Überhitzung automatisch selbst abschalten, bis es ausreichend abgekühlt ist.	✔		✔	
✋	Um versehentliche Verbrennungen zu vermeiden, verwenden Sie IMMER Ofenhandschuhe, wenn Sie ein Gefäß aus dem Gerät nehmen.			✔	
★	Rühren Sie Flüssigkeiten nach der Hälfte oder nach Ablauf der Garzeit um, und lassen Sie sie mindestens 20 Sekunden lang stehen, um ein Überkochen zu vermeiden.			✔	
★	Stehen Sie beim Öffnen des Geräts eine Armlänge entfernt, um Verbrühungen durch aus dem Innenraum entweichenden Dampf oder heiße Luft zu vermeiden.			✔	
⊘	Schalten Sie das Gerät nicht ein, wenn es leer ist. Das Mikrowellengerät schaltet sich aus Sicherheitsgründen für 30 Minuten automatisch ab. Wir empfehlen, stets ein Glas Wasser in das Mikrowellengerät zu stellen, damit die Mikrowellen absorbiert werden, falls das Gerät versehentlich eingeschaltet wird.	✔			✔
★	Halten Sie beim Aufstellen des Geräts die in dieser Bedienungsanleitung angegebenen Abstände ein (siehe „Aufstellen des Mikrowellengeräts“).	✔		✔	
★	Gehen Sie vorsichtig vor, wenn Sie weitere elektrische Geräte an Steckdosen in der Nähe dieses Haushaltsgeräts anschließen.	✔	✔	✔	

SICHERHEITSHINWEISE ZUR VERMEIDUNG DES KONTAKTS MIT MIKROWELLENSTRAHLUNG. (NUR MIKROWELLENFUNKTION)

Die Nichtbeachtung der folgenden Sicherheitshinweise führt möglicherweise dazu, dass Sie schädlicher Mikrowellenstrahlung ausgesetzt sind.

(a) Es darf unter keinen Umständen versucht werden, das Gerät bei geöffneter Gerätetür zu betreiben, eigenmächtige Änderungen an der Sicherheitsverriegelung (oder den Türriegeln) vorzunehmen oder Gegenstände in die Öffnungen der Sicherheitsverriegelung einzuführen.

(b) Sorgen Sie dafür, dass sich keine Gegenstände zwischen Gerätevorderseite und Gerätetür befinden. Die Dichtungsflächen der Gerätetür dürfen nicht mit Essensresten oder Reinigungsmittelrückständen verschmutzt sein. Stellen Sie sicher, dass die Gerätetür und die entsprechenden Dichtungsflächen sauber sind, indem Sie sie nach der Benutzung des Geräts zuerst mit einem feuchten und anschließend mit einem trockenen, weichen Lappen abwischen.

(c) Bei Beschädigung des Geräts darf dieses bis zur Reparatur durch Fachpersonal vom Kundendienst für Mikrowellengeräte nicht in Betrieb genommen werden. Es ist besonders wichtig, dass die Gerätetür ordnungsgemäß schließt und folgende Teile nicht beschädigt sind:
  (1) Gerätetür (verbogen)
  (2) Türscharniere (beschädigt oder locker)
  (3) Türverriegelungen und Dichtungsflächen

(d) Die Reparatur des Geräts darf nur vom qualifizierten Fachpersonal des Kundendienstes für Mikrowellengeräte ausgeführt werden.

Samsung erhebt Gebühren für den Austausch eines Zubehörteils oder das Beheben kosmetischer Fehler, wenn der Schaden am Gerät und/oder am Zubehörteil oder dessen Verlust auf ein Verschulden des Kunden zurückzuführen ist. Zu den von dieser Bestimmung betroffenen Teilen gehören:

(a) Gerätetüren, Griffe, äußere Verkleidung oder Gehäuse, die beschädigt, zerkratzt oder gerissen sind.

(b) Zerbrochene oder fehlende Drehteller, Führungsringe, Drehaufsätze oder Gitterroste.

- Verwenden Sie das Gerät nur zu den in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Zwecken. Die Warnungen und wichtigen Sicherheitshinweise decken nicht alle denkbaren Umstände und Situationen ab. Lassen Sie den gesunden Menschenverstand, Vorsicht und die notwendige Sorgfalt nicht außer Acht, wenn Sie Ihr Gerät aufstellen, warten und einsetzen.
- Da die folgenden Hinweise zum Betrieb für verschiedene Modelle gelten, können die Eigenschaften des Mikrowellengeräts sich leicht von denen in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen unterscheiden, und es kann sein, dass nicht alle Warnhinweise zutreffen. Bei Fragen oder Problemen wenden Sie sich an Ihr nächstgelegenes Kundendienstzentrum, oder holen Sie sich Hilfe und Informationen online unter www.samsung.com.
- Dieses Gerät wurde zum Erhitzen von Nahrungsmitteln entwickelt. Das Gerät ist ausschließlich für die Verwendung in Privathaushalten geeignet. Erwärmen Sie keine Textilien oder mit Körnern gefüllte Kissen, die zu Verbrennungen und Bränden führen könnten. Der Hersteller haftet für keinerlei Schäden, die durch unsachgemäße oder falsche Nutzung des Geräts entstehen.
- Wenn das Gerät nicht sauber gehalten wird, kann die Oberfläche beschädigt werden. Dies wirkt sich unter Umständen nachteilig auf die Lebensdauer des Geräts aus und verursacht möglicherweise Gefahren.



KORREKTE ENTSORGUNG VON ALTGERÄTEN (ELEKTROSCHROTT)

(Gilt für Länder mit Abfalltrennsystemen)

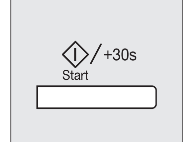
Die Kennzeichnung auf dem Produkt, Zubehörteilen bzw. auf der dazugehörigen Dokumentation gibt an, dass das Produkt und Zubehörteile (z. B. Ladegerät, Kopfhörer, USB-Kabel) nach ihrer Lebensdauer nicht zusammen mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgt werden dürfen. Entsorgen Sie dieses Gerät und Zubehörteile bitte getrennt von anderen Abfällen, um der Umwelt bzw. der menschlichen Gesundheit nicht durch unkontrollierte Müllbeseitigung zu schaden. Helfen Sie mit, das Altgerät und Zubehörteile fachgerecht zu entsorgen, um die nachhaltige Wiederverwertung von stofflichen Ressourcen zu fördern.

Private Nutzer wenden sich an den Händler, bei dem das Produkt gekauft wurde, oder kontaktieren die zuständigen Behörden, um in Erfahrung zu bringen, wo Sie das Altgerät bzw. Zubehörteile für eine umweltfreundliche Entsorgung abgeben können.

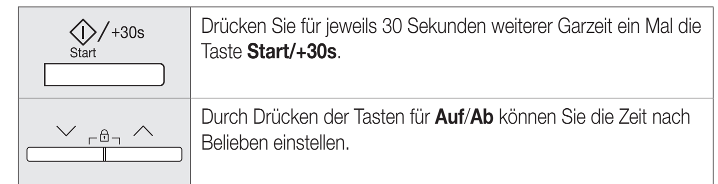
Gewerbliche Nutzer wenden sich an ihren Lieferanten und gehen nach den Bedingungen des Verkaufsvertrags vor. Dieses Produkt und elektronische Zubehörteile dürfen nicht zusammen mit anderem Gewerbemüll entsorgt werden.

Kurzreferenz

Erhitzen von Nahrungsmitteln.

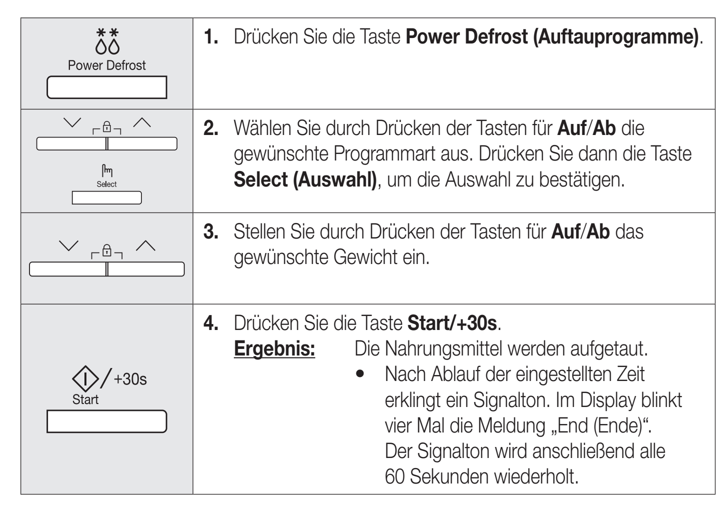
	**1.** Geben Sie die Nahrungsmittel in das Gerät. Drücken Sie die Taste **Start/+30s**. **Ergebnis:** Nach Ablauf der eingestellten Zeit erklingt ein Signalton. Im Display blinkt vier Mal die Meldung „End (Ende)“. Der Signalton wird anschließend alle 60 Sekunden wiederholt.

Verlängern der Garzeit um weitere 30 Sekunden.



+30s Start	Drücken Sie für jeweils 30 Sekunden weiterer Garzeit ein Mal die Taste **Start/+30s**.
	Durch Drücken der Tasten für **Auf**/**Ab** können Sie die Zeit nach Belieben einstellen.

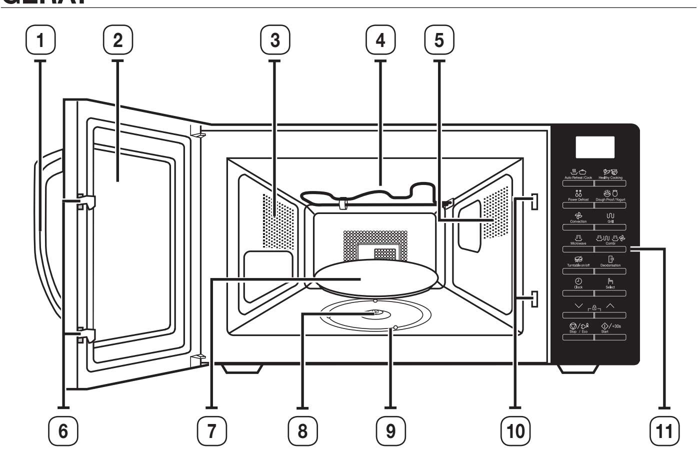
Auftauen von Nahrungsmitteln.



Power Defrost	**1.** Drücken Sie die Taste **Power Defrost (Auftauprogramme)**.
Select	**2.** Wählen Sie durch Drücken der Tasten für **Auf**/**Ab** die gewünschte Programmart aus. Drücken Sie dann die Taste **Select (Auswahl)**, um die Auswahl zu bestätigen.
	3. Stellen Sie durch Drücken der Tasten für **Auf**/**Ab** das gewünschte Gewicht ein.
+30s Start	**4.** Drücken Sie die Taste **Start/+30s**. **Ergebnis:** Die Nahrungsmittel werden aufgetaut. • Nach Ablauf der eingestellten Zeit erklingt ein Signalton. Im Display blinkt vier Mal die Meldung „End (Ende)“. Der Signalton wird anschließend alle 60 Sekunden wiederholt.

Funktionen des Geräts

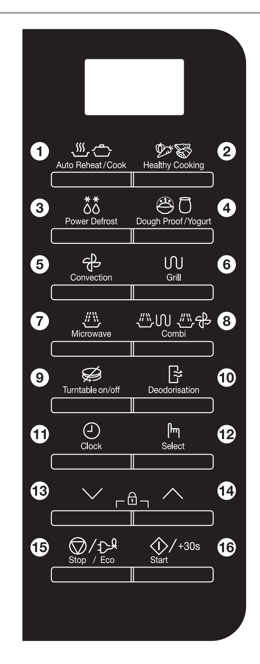
GERÄT



1. GRIFF DER GERÄTETÜR
2. GERÄTETÜR
3. BELÜFTUNGSSCHLITZE
4. HEIZELEMENT
5. BELEUCHTUNG
6. TÜRRIEGEL
7. DREHTELLER
8. DREHAUFSATZ
9. DREHRING
10. ÖFFNUNGEN FÜR SICHERHEITSVERRIEGELUNG
11. BEDIENFELD

MC28H5015AK_EG_DE68-04234V-00_DE.indd 12 2014-08-18 1:55:16

BEDIENFELD



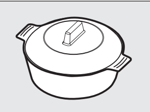
1. SCHNELLPROGRAMME
2. GESUNDES GAREN
3. AUFTAUPROGRAMME
4. ZUBEREITEN VON TEIG/JOGHURT
5. HEISSLUFT
6. GRILL
7. MIKROWELLE
8. KOMBINATIONSMODUS
9. DREHTELLER EIN/AUS
10. GERUCHSBESEITIGUNG
11. UHRZEIT
12. AUSWAHL
13. AB-TASTE
14. AUF-TASTE
15. STOPP/ÖKO
16. START/+30

ZUBEHÖR

Je nach Modell wird das Gerät mit unterschiedlichen Zubehörteilen für verschiedenste Verwendungszwecke geliefert.

	1. Drehring: Muss in die Mitte des Geräts gelegt werden. **Zweck:** Der Drehring dient als Unterlage für den Drehteller.
	2. Drehteller: Muss so auf den Drehring gestellt werden, dass die Tellermitte auf den Drehaufsatz passt. **Zweck:** Der Drehteller ist die meistgebrauchte Kochfläche und kann zum Reinigen leicht entfernt werden.
	3. Hoher und niedriger Rost: Müssen auf den Drehteller gestellt werden. **Zweck:** Mit Hilfe der Roste können Nahrungsmittel gleichzeitig in zwei Gefäßen zubereitet werden. Ein kleines Gefäß kann auf den Drehteller gestellt werden und ein weiteres auf einen Rost. **Die Roste können mit der Grillfunktion, der Heißluftfunktion und in den Kombinationsmodi verwendet werden.**
	4. Backunterlage: Muss auf den Drehteller gestellt werden. (Nur Modelle MC28H5015C*, MC28H5015Z*) **Zweck:** Mit der Backunterlage können Nahrungsmittel im kombinierten Mikrowellen- und Grillmodus auch an der Unterseite braun gebraten werden. Außerdem bleibt der Teig von Backwaren und Pizza knusprig.
	5. Grillspieß, Grillaufsatz und Schaschlikspieß: Müssen in der Glasschüssel platziert werden. (Nur Modell MC28H5015Z*) **Zweck:** Mit dem Grillspieß können bequem Hähnchen gegrillt werden, da das Fleisch auf diese Weise nicht gewendet werden muss. Die Spieße können auch im Kombinationsmodus mit Grillfunktion verwendet werden.

(Fortsetzung)

	**6. Dampfgarer** (Nur Modelle MC28H5015F*, MC28H5015Z*) **Zweck:** Der Dampfgarer aus Kunststoff wird zum Garen der Nahrungsmittel mit Dampf verwendet.

☛ Das Mikrowellengerät darf **NICHT** ohne Drehring und Drehteller betrieben werden.

☛ Verwenden Sie den Dampfgarer **NICHT** mit der Grill- oder Heißluftfunktion oder im Kombinationsmodus.

Betriebsart	MIKROWELLE	GRILL	KOMBINATIONSMODUS	HEISSLUFT
 (Dampfgarer)	O	X	X	X

⚠ VORSICHT

- Verwenden Sie den Dämpfeinsatz auf keinen Fall mit einem anderen Modell oder Gerät.
  Das Gerät kann sonst schwer beschädigt werden und es besteht Brandgefahr.
- Verwenden Sie den Dämpfeinsatz niemals ohne Wasser oder Nahrungsmittel. Füllen Sie den Dämpfeinsatz mit mindestens 500 ml Wasser bevor Sie ihn verwenden. Bei einer Füllmenge von weniger als 500 ml wird der Dämpfvorgang möglicherweise nicht vollständig abgeschlossen. Außerdem kann das Gerät schwer beschädigt werden und es besteht Brandgefahr.
- Gehen Sie vorsichtig vor, wenn Sie den Behälter nach dem Dämpfvorgang aus dem Dämpfeinsatz herausnehmen, da er sehr heiß wird.

Achten Sie darauf, den Deckel des Dämpfeinsatzes genau auf dem Dämpfteller/der Backunterlage zu platzieren.
Wenn der Dämpfdeckel und der Dämpfteller nicht nicht entsprechend den Anweisungen eingesetzt werden, können Eier oder Kastanien beim Erhitzen explodieren.

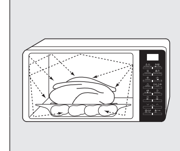
Verwenden des Geräts

SO FUNKTIONIERT EIN MIKROWELLENGERÄT

Bei Mikrowellen handelt es sich um elektromagnetische Hochfrequenzwellen. Mit der abgegebenen Energie können Nahrungsmittel erhitzt oder aufgewärmt werden, wobei sich Konsistenz oder Farbe nicht ändern.
Mikrowellengeräte können für Folgendes verwendet werden:

- Auftauen
- Aufwärmen
- Erhitzen

Garprinzip.

	**1.** Die vom Magnetron erzeugten Mikrowellen werden im Innern des Garraums reflektiert und gleichmäßig verteilt, während sich die Nahrungsmittel auf dem Drehteller drehen. So werden die Nahrungsmittel gleichmäßig erhitzt.
	2. Die Mikrowellen dringen bis etwa 2,5 cm tief in die Nahrungsmittel ein. Der Garvorgang setzt sich dann durch das Ausbreiten der Hitze in den Nahrungsmitteln fort.
	3. Die Garzeiten variieren je nach verwendetem Behältnis und folgenden Nahrungsmitteleigenschaften: • Menge und Dichte • Wassergehalt • Anfängliche Temperatur (tiefgefroren oder nicht)

☛ Da das Innere der Nahrungsmittel durch die Wärmeausbreitung erhitzt wird, läuft der Erhitzungsvorgang auch nach der Entnahme aus dem Gerät weiter. Daher müssen die in den Rezepten und in dieser Bedienungsanleitung angegebenen Ruhezeiten eingehalten werden, um Folgendes sicherzustellen:

- Gleichmäßiger Garzustand der Nahrungsmittel
- Gleichmäßige Temperaturverteilung in den Nahrungsmitteln

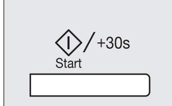
MC28H5015AK_EG_DE68-04234V-00_DE.indd 14 2014-08-18 1:55:18

ÜBERPRÜFEN AUF ORDNUNGSGEMÄSSE FUNKTIONSWEISE

Mit Hilfe des folgenden einfachen Verfahrens können Sie jederzeit überprüfen, ob Ihr Gerät ordnungsgemäß funktioniert. Schlagen Sie im Zweifelsfall im Abschnitt „Fehlerbehebung“ auf den Seiten 40 - 41 nach.

Der Netzstecker des Geräts muss mit einer geeigneten Steckdose verbunden sein. Der Drehteller muss sich im Gerät befinden. Wenn Sie nicht die höchste Leistungsstufe (100 % - 900 W) verwenden, dauert es länger, bis das Wasser kocht.

Öffnen Sie die Gerätetür, indem Sie am Türgriff an der rechten Seite der Tür ziehen. Stellen Sie ein Glas Wasser auf den Drehteller. Schließen Sie die Gerätetür.

	Drücken Sie die Taste **Start/+30s**, und stellen Sie durch mehrmaliges Drücken der Taste **Start/+30s** eine Zeit zwischen 4 und 5 Minuten ein. **Ergebnis:** Das Wasser wird im Gerät 4 bis 5 Minuten lang erhitzt. Es sollte anschließend sieden.

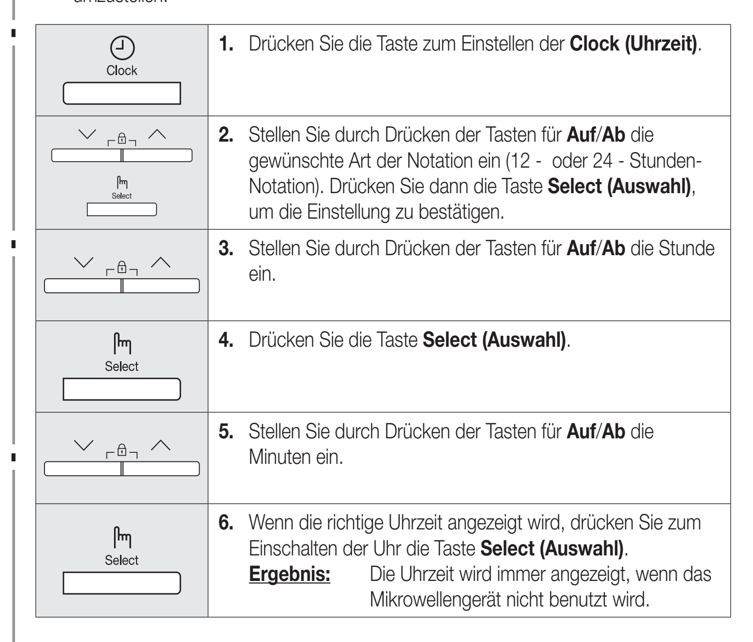
EINSTELLEN DER UHRZEIT

Ihr Mikrowellengerät ist mit einer eingebauten Uhr ausgestattet. Wenn das Gerät an das Stromnetz angeschlossen ist, erscheint im Display automatisch die Anzeige „88:88“ oder „12:00“.
Stellen Sie nun die aktuelle Uhrzeit ein.
Die Zeit kann in 24 - Stunden- oder 12 - Stunden-Notation angezeigt werden.
Sie müssen die Uhrzeit einstellen:

- beim erstmaligen Aufstellen des Mikrowellengeräts
- nach einem Stromausfall



Vergessen Sie nicht, die Uhrzeit beim Wechsel zwischen Sommer- und Winterzeit umzustellen.



Clock	**1.** Drücken Sie die Taste zum Einstellen der **Clock (Uhrzeit)**.
Select	**2.** Stellen Sie durch Drücken der Tasten für **Auf**/**Ab** die gewünschte Art der Notation ein (12 - oder 24 - Stunden-Notation). Drücken Sie dann die Taste **Select (Auswahl)**, um die Einstellung zu bestätigen.
	3. Stellen Sie durch Drücken der Tasten für **Auf**/**Ab** die Stunde ein.
Select	**4.** Drücken Sie die Taste **Select (Auswahl)**.
	5. Stellen Sie durch Drücken der Tasten für **Auf**/**Ab** die Minuten ein.
Select	**6.** Wenn die richtige Uhrzeit angezeigt wird, drücken Sie zum Einschalten der Uhr die Taste **Select (Auswahl)**. **Ergebnis:** Die Uhrzeit wird immer angezeigt, wenn das Mikrowellengerät nicht benutzt wird.

ERHITZEN/AUFWÄRMEN

Im Folgenden finden Sie Hinweise zum Erhitzen oder Aufwärmen von Nahrungsmitteln.

☛ Überprüfen Sie STETS die vorgenommenen Einstellungen, bevor Sie das Gerät unbeaufsichtigt lassen.

Öffnen Sie die Gerätetür. Legen Sie die Nahrungsmittel in die Mitte des Drehtellers. Schließen Sie die Gerätetür. Schalten Sie das Mikrowellengerät niemals ein, wenn es leer ist.

Microwave	**1.** Drücken Sie die Taste **Microwave (Mikrowelle)**. **Ergebnis:** Im Display wird Folgendes angezeigt: (Mikrowellenmodus)
Select	**2.** Stellen Sie durch ggf. mehrmaliges Drücken der Tasten für **Auf**/**Ab** die gewünschte Leistungsstufe ein. Drücken Sie dann die Taste **Select (Auswahl)**, um die Einstellung zu bestätigen. • Wenn Sie die Leistungsstufe nicht innerhalb von 5 Sekunden einstellen, wechselt das Gerät automatisch zur Einstellung der Garzeit.
	3. Stellen Sie durch Drücken der Tasten für **Auf**/**Ab** die gewünschte Garzeit ein. **Ergebnis:** Die ausgewählte Garzeit wird angezeigt.
Start +30s	**4.** Drücken Sie die Taste **Start/+30s**. **Ergebnis:** Die Innenbeleuchtung des Geräts wird eingeschaltet, und der Drehteller beginnt sich zu drehen. Der Garvorgang wird gestartet. Wenn er abgeschlossen ist: • Erklingt ein Signalton, und in der Anzeige blinkt viermal die Meldung „End (Ende)“. Der Signalton wird anschließend alle 60 Sekunden wiederholt.

LEISTUNGSSTUFEN UND UNTERSCHIEDLICHE GARZEITEN

Mit Hilfe der Leistungsstufen können Sie die abgegebene Energiemenge einstellen, anhand derer die benötigten Gar- oder Aufwärmzeiten entsprechend der Art und Menge der Lebensmittel berechnet werden. Sie können zwischen sechs Leistungsstufen auswählen.

Leistungsstufe	Prozentsatz	Ausgangsleistung
HOCH	100 %	900 W
MITTELHOCH	67 %	600 W
MITTEL	50 %	450 W
MITTEL REDUZIERT	33 %	300 W
AUFTAUEN	20 %	180 W
NIEDRIG	11 %	100 W

Die in den Rezepten und in dieser Bedienungsanleitung angegebenen Garzeiten entsprechen den jeweils aufgeführten Leistungsstufen.

Bei Auswahl einer	muss die Garzeit
höheren Leistungsstufe niedrigeren Leistungsstufe	verkürzt werden. verlängert werden.

REGULIEREN DER GARZEIT

Die Garzeit kann durch Drücken der Taste **Start/+30s** angepasst werden.

- Sie können den Garzustand der Nahrungsmittel jederzeit überprüfen, indem Sie einfach die Gerätetür öffnen.
- Sie können die verbleibende Garzeit verlängern.



Start +30s	Drücken Sie zum Verlängern der Garzeit um jeweils 30 Sekunden einmal die Taste **Start/+30s**. • Beispiel: Um die Garzeit um drei Minuten zu verlängern, drücken Sie sechsmal die Taste **Start/+30s**.
	Um die Garzeit allgemein zu regulieren, drücken Sie ggf. mehrmals die Tasten für **Auf**/**Ab**.

BEENDEN/UNTERBRECHEN DES GARVORGANGS

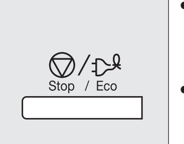
Sie können die Garvorgang jederzeit unterbrechen, um:

- den Garzustand der Nahrungsmittel zu überprüfen,
- die Lebensmittel zu wenden oder umzurühren,
- die Nahrungsmittel ruhen zu lassen.

Unterbrechen des Garvorgangs:	Dann...
Vorübergehend	Vorübergehend: Öffnen Sie entweder die Gerätetür, oder drücken Sie einmal die Taste „Stop (Stopp)“. **Ergebnis:** Der Garvorgang wird unterbrochen. Schließen Sie die Gerätetür, und drücken Sie erneut die Taste **Start/+30s**, um den Garvorgang fortzusetzen.
Vollständig	Vollständig: Drücken Sie einmal die Taste „Stop (Stopp)“. **Ergebnis:** Der Garvorgang wird unterbrochen. Wenn Sie die Gareinstellungen stornieren möchten, drücken Sie erneut die Taste **Stop/Eco (Stopp/Öko)**.

EINSTELLEN DES ENERGIESPARMODUS

Das Gerät verfügt über einen Energiesparmodus.

	• Drücken Sie die Taste **Stop/Eco (Stopp/Öko)**. (Im Standby-Modus.) **Ergebnis:** Das Display wird ausgeschaltet. • Wenn Sie den Energiesparmodus beenden möchten, öffnen Sie entweder die Gerätetür oder drücken Sie die Taste **Stop/Eco (Stopp/Öko)**. Im Display wird die aktuelle Uhrzeit angezeigt. Sie können das Gerät nun verwenden.

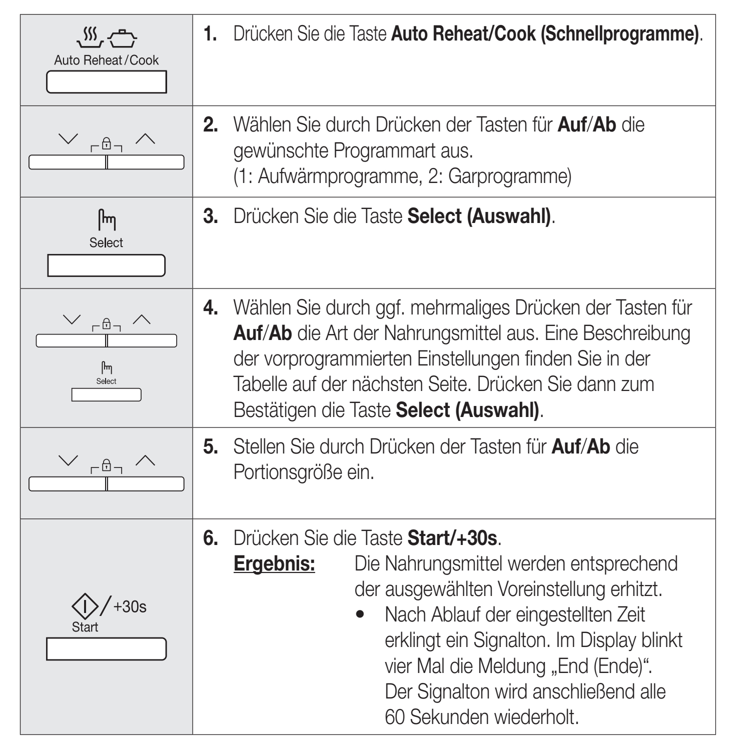
Automatische Energiesparfunktion
Wenn Sie das Gerät einstellen oder vorübergehend anhalten und keine weiteren Eingaben machen, wird die aktuelle Funktion nach 25 Minuten abgebrochen, und die Uhrzeit wird im Display angezeigt.
Die Innenbeleuchtung wird bei geöffneter Gerätetür nach 5 Minuten ausgeschaltet.

SCHNELLPROGRAMME

Es gibt 10 **Schnellprogramme** mit vorprogrammierten Garzeiten. Sie brauchen daher weder die Garzeit noch die Leistungsstufe einzustellen.
Durch Drücken der Tasten für **Auf**/**Ab** können Sie die Portionsgröße einstellen.

☛ Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Geschirr.

Öffnen Sie die Gerätetür. Legen Sie die Nahrungsmittel in die Mitte des Drehtellers. Schließen Sie die Gerätetür.



Auto Reheat / Cook	**1.** Drücken Sie die Taste **Auto Reheat/Cook (Schnellprogramme)**.
	2. Wählen Sie durch Drücken der Tasten für **Auf**/**Ab** die gewünschte Programmart aus. (1: Aufwärmprogramme, 2: Garprogramme)
Select	**3.** Drücken Sie die Taste **Select (Auswahl)**.
Select	**4.** Wählen Sie durch ggf. mehrmaliges Drücken der Tasten für **Auf**/**Ab** die Art der Nahrungsmittel aus. Eine Beschreibung der vorprogrammierten Einstellungen finden Sie in der Tabelle auf der nächsten Seite. Drücken Sie dann zum Bestätigen die Taste **Select (Auswahl)**.
	5. Stellen Sie durch Drücken der Tasten für **Auf**/**Ab** die Portionsgröße ein.
Start / +30s	**6.** Drücken Sie die Taste **Start/+30s**. **Ergebnis:** Die Nahrungsmittel werden entsprechend der ausgewählten Voreinstellung erhitzt. • Nach Ablauf der eingestellten Zeit erklingt ein Signalton. Im Display blinkt vier Mal die Meldung „End (Ende)“. Der Signalton wird anschließend alle 60 Sekunden wiederholt.

In der folgenden Tabelle werden die Mengen und Anweisungen für die Schnellprogramme gezeigt.

☛ Verwenden Sie zum Entnehmen der Nahrungsmittel stets Ofenhandschuhe.

1. Aufwärmprogramme

Nummer/ Lebensmittel	Portionsgröße	Anleitung
1-1 Fertiggericht (gekühlt)	300 - 350 g 400 - 450 g	Auf einen Keramikteller geben und mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken. Dieses Programm ist für Gerichte geeignet, die aus bis zu 3 Komponenten bestehen (z. B. Fleisch mit Sauce, Gemüse und eine Beilage wie Kartoffeln, Reis oder Nudeln). Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.
1-2 Mini-Ravioli (gekühlt)	200 - 250 g 300 - 350 g	Die gekühlten Mini-Fertigravioli in einen mikrowellengeeigneten Kunststoffbehälter geben, und diesen in die Mitte des Drehtellers stellen. Falls vorhanden, die Folie des Fertiggerichts durchstechen, oder den Kunststoffbehälter mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken. Vor und nach der Ruhezeit vorsichtig umrühren. Dieses Programm ist sowohl für Ravioli als auch für Nudeln mit Soße geeignet. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen.
1-3 Tiefkühlpizza	300 - 350 g 400 - 450 g	Die Tiefkühlpizza auf den niedrigen Rost legen.
1-4 Tiefgefrorene Pizza-Snacks	100 - 150 g 250 - 300 g	Die tiefgefrorenen Pizza-Snacks auf den niedrigen Rost legen.
1-5 Tiefgefrorene Lasagne	400 - 450 g 600 - 650 g	Die tiefgefrorene Lasagne in ein geeignetes ofenfestes Gefäß geben. Das Gefäß auf den niedrigen Rost stellen. Vor dem Verzehr 3 bis 4 Minuten lang ruhen lassen.
1-6 Tiefgefrorene Brötchen	100 - 150 g (2 Stk.) 200 - 250 g (4 Stk.) 300 - 350 g (6 Stk.)	Wir empfehlen, das Gerät im Heißluftmodus 5 Minuten lang auf 180 °C vorzuheizen. 2 bis 6 gefrorene Brötchen (- 18 °C) kreisförmig auf dem niedrigen Rost verteilen. Dieses Programm eignet sich für kleine gefrorene Backwaren, wie z. B. Brötchen, Ciabatta-Brot und kleine Baguettes. Vor dem Verzehr 3 bis 5 Minuten lang ruhen lassen.

2. Garprogramme

Nummer/ Lebensmittel	Portionsgröße	Anleitung
2-1 Brokkoli-Röschen/ Frisches Gemüse	200 - 250 g 300 - 350 g 400 - 450 g	Gemüse zuerst waschen, putzen, in gleich große Stücke schneiden und anschließend wiegen. In eine Glasschlüssel mit Deckel geben. Für 200 - 250 g 30 ml (2 Esslöffel) Wasser, für 300 - 350 g 45 ml (3 Esslöffel) und für 400 - 450 g 60 - 75 ml (4 Esslöffel) hinzugeben. Nach dem Garvorgang umrühren. Bei der Zubereitung größerer Mengen einmal während des Garens umrühren. Vor dem Verzehr 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen.
2-2 Hähnchenteile	300 - 400 g (1 Stk.) 500 - 600 g (2 Stk.) 700 - 800 g (3 Stk.)	Die Hähnchenteile mit Öl beträufeln und mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Mit der Haut nach unten kreisförmig auf den hohen Rost legen. Bei Erklingen des Signaltons wenden. Vor dem Verzehr 2 Minuten lang ruhen lassen.
2-3 Brathähnchen	1100 - 1150 g 1200 - 1250 g	Das kalte Hähnchen mit Öl beträufeln und mit Kräutern würzen. Mit der Brust nach unten in die Mitte des niedrigen Rosts legen. Bei Erklingen des Signaltons wenden. Zum Fortsetzen des Garvorgangs die Taste „Start" drücken. Vor dem Verzehr 5 Minuten lang ruhen lassen.
2-4 Muffins	250 - 300 g	Den Teig anschließend in 6 - 8 Muffin-Förmchen (à 45 g) aus Papier oder Silikon geben und diese auf den niedrigen Rost stellen. Programm starten (Garraum wird vorgeheizt). Den Rost nach Erklingen des Signaltons einsetzen.

AUTOMATIKPROGRAMME FÜR GESUNDES GAREN

Ihnen stehen 15 Automatikprogramme zum **Gesunden Garen** mit vorprogrammierten Garzeiten zur Verfügung. Sie brauchen daher weder die Garzeit noch die Leistungsstufe einzustellen. Durch Drücken der Tasten für **Auf**/**Ab** können Sie die Portionsgröße einstellen.

Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Geschirr.

Öffnen Sie die Gerätetür. Legen Sie die Nahrungsmittel in die Mitte des Drehtellers. Schließen Sie die Gerätetür.

Healthy Cooking	**1.** Drücken Sie die Taste **Healthy Cooking (Gesundes Garen)**.
	2. Wählen Sie durch Drücken der Tasten für **Auf**/**Ab** das gewünschte Programm aus.
Select	**3.** Drücken Sie zum Bestätigen die Taste **Select (Auswahl)**.
	4. Wählen Sie durch Drücken der Tasten für **Auf**/**Ab** die Art der Lebensmittel aus.
Select	**5.** Drücken Sie zum Bestätigen die Taste **Select (Auswahl)**.
	6. Wählen Sie durch Drücken der Tasten für **Auf**/**Ab** die gewünschte Portionsgröße aus. Eine Beschreibung der vorprogrammierten Einstellungen finden Sie in der Tabelle auf der nächsten Seite.
Start/+30s	**7.** Drücken Sie die Taste **Start/+30s**. **Ergebnis:** Die Nahrungsmittel werden entsprechend der ausgewählten Voreinstellung erhitzt. • Nach Ablauf der eingestellten Zeit erklingt ein Signalton. In der Anzeige blinkt vier Mal die Meldung „End (Ende)“. Der Signalton wird anschließend alle 60 Sekunden wiederholt.

In der folgenden Tabelle werden die Mengen und Anweisungen für die 15 Automatikprogramme zum gesunden Garen aufgelistet. Die Anweisungen sind in die Kategorien „Getreide/Pasta“, „Gemüse“ und „Geflügel/Fisch“ unterteilt.

Verwenden Sie zum Entnehmen der Nahrungsmittel stets Ofenhandschuhe.

1. Getreide/Pasta

Nummer/ Lebensmittel	Portionsgröße	Anleitung
1-1 **Brauner Reis**	150 - 200 g 200 - 250 g	In eine große ofenfeste Glasform mit Deckel geben. Doppelte Menge kaltes Wasser hinzugeben. Abgedeckt erhitzen. Vor der Ruhezeit umrühren und mit Salz und Kräutern würzen. Vor dem Verzehr 5 bis 10 Minuten lang ruhen lassen.
1-2 **Quinoa**	150 - 200 g 200 - 250 g	In eine große ofenfeste Glasform mit Deckel geben. Doppelte Menge kaltes Wasser hinzugeben. Abgedeckt erhitzen. Vor der Ruhezeit umrühren und mit Salz und Kräutern würzen. Vor dem Verzehr 1 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.
1-3 **Makkaroni**	100 - 150 g 200 - 250 g	In eine große ofenfeste Glasform mit Deckel geben. Vier Mal kochendes Wasser zugeben, mit etwas Salz abschmecken und dann gut umrühren. Ohne Abdeckung erhitzen. Vor der Ruhezeit umrühren und dann das Wasser abgießen. Vor dem Verzehr 1 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.

2. Gemüse

Nummer/ Lebensmittel	Portionsgröße	Anleitung
2-1 **Grüne Bohnen**	200 - 250 g 300 - 350 g	Grüne Bohnen putzen und waschen. Diese gleichmäßig in einer Glasschüssel mit Deckel verteilen. Für 200 - 250 g 30 ml (2 Esslöffel) Wasser und für 300 - 350 g 45 ml (3 Esslöffel) Wasser hinzugeben. Die Schüssel in die Mittel des Drehtellers stellen. Abgedeckt erhitzen. Nach dem Garen umrühren. Vor dem Verzehr 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen.
2-2 **Spinat**	100 - 150 g 200 - 250 g	Spinat putzen und waschen. In eine Glasschlüssel mit Deckel geben. Kein Wasser hinzugeben. Die Schüssel in die Mitte des Drehtellers stellen. Abgedeckt erhitzen. Nach dem Garen umrühren. Vor dem Verzehr 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen.
2-3 **Geschälte Kartoffeln**	300 - 350 g 400 - 450 g 500 - 550 g	Die Kartoffeln schälen und waschen, dann halbieren und in eine Glasschüssel mit Deckel geben. 15 - 30 ml Wasser (1 - 2 EL) hinzugeben. Nach dem Garen umrühren. Bei der Zubereitung größerer Mengen einmal während des Garens umrühren. Vor dem Verzehr 3 bis 5 Minuten lang ruhen lassen.
2-4 **Kartoffelgratin**	400 - 450 g 800 - 850 g	Das Kartoffelgratin in eine kleine ofenfeste Glasform geben. Die Form auf den niedrigen Rost stellen. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.
2-5 **Gegrillte Auberginen**	100 - 150 g 200 - 250 g	Die Auberginen waschen und in Scheiben schneiden. Mit Öl beträufeln und mit Kräutern würzen. Die Scheiben gleichmäßig auf dem hohen Rost verteilen. Nach Erklingen des Signaltons wenden. Drücken Sie zum Fortsetzen des Garvorgangs die Taste „Start“. (Wenn Sie den Garvorgang nicht zum Wenden unterbrechen, wird er einfach fortgesetzt.) Vor dem Verzehr 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen.
2-6 **Gegrillte Tomaten**	400 - 450 g 600 - 650 g	Die Tomaten waschen und säubern. Tomaten halbieren und in eine ofenfeste Form geben. Mit geriebenem Käse bestreuen. Die Form auf den hohen Rost stellen. Vor dem Verzehr 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen.

3. Geflügel/Fisch

Nummer/ Lebensmittel	Portionsgröße	Anleitung
3-1 **Hähnchenbrust**	300 - 350 g 400 - 450 g	Die Hähnchenbrust abspülen und auf einen Keramikteller geben. Mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken und die Folie einstechen. Den Teller auf den Drehteller stellen. Vor dem Verzehr 2 Minuten lang ruhen lassen.
3-2 **Putenbrust**	300 - 350 g 400 - 450 g	Die Putenbrust abspülen und in eine tiefe ofenfeste Form geben. Mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken und die Folie einstechen. Den Teller auf den Drehteller stellen. Vor dem Verzehr 2 Minuten lang ruhen lassen.
3-3 **Gegrillte Hähnchenbrust**	300 - 350 g 400 - 450 g	Die Hähnchenbrust abspülen, marinieren und auf den hohen Rost legen. Bei Erklingen des Signaltons wenden. Vor dem Verzehr 2 Minuten lang ruhen lassen.
3-4 **Tiefgefrorene Fischfilets**	200 - 300 g 400 - 500 g	Die Fischfilets gleichmäßig auf dem hohen Rost verteilen. Bei Erklingen des Signaltons wenden. Vor dem Verzehr 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen.
3-5 **Gegrillte Lachssteaks**	200 - 250 g 300 - 350 g	Die Fischsteaks gleichmäßig auf dem hohen Rost verteilen. Bei Erklingen des Signaltons wenden. Vor dem Verzehr 2 Minuten lang ruhen lassen.
3-6 **Bratfisch**	200 - 300 g 400 - 500 g	Die Oberfläche des Fischs (Forelle oder Dorade) mit Öl beträufeln und Kräuter und Gewürze hinzugeben. Die Fische mit dem Kopf jeweils abwechselnd nach rechts und nach links nebeneinander auf den hohen Rost legen. Bei Erklingen des Signaltons wenden. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen.

ZUBEREITEN VON TEIG/JOGHURT

Ihnen stehen 5 Programme zum Zubereiten von **Teig und Joghurt** mit vorprogrammierten Garzeiten zur Verfügung. Sie brauchen daher weder die Garzeit noch die Leistungsstufe einzustellen. Drücken Sie die Taste **Dough Proof**/**Yogurt (Teig/Joghurt)**, und wählen Sie anschließend mit den Tasten für **Auf**/**Ab** die gewünschte Kategorie aus. Legen Sie die Lebensmittel in die Mitte des Drehtellers, und schließen Sie die Gerätetür.

Dough Proof / Yogurt	**1.** Drücken Sie die Taste **Dough Proof**/**Yogurt (Teig/Joghurt)**.
Select	**2.** Wählen Sie durch ggf. mehrmaliges Drücken der Tasten für **Auf**/**Ab** die Art der Nahrungsmittel aus. Nummer 1 ist für die Herstellung von Teig und Nummer 2 für die Zubereitung von Joghurt. Stellen Sie durch Drücken der Tasten für **Auf**/**Ab** die Nummer des gewünschten Programms ein. Eine Beschreibung der vorprogrammierten Einstellungen finden Sie in der Tabelle auf der nächsten Seite. Drücken Sie dann zum Bestätigen die Taste **Select (Auswahl)**.
	3. Stellen Sie durch Drücken der Tasten für **Auf**/**Ab** die Art der gewünschten Lebensmittel ein.
Start / +30s	**4.** Drücken Sie die Taste **Start/+30s**.

Beim Herstellen von Joghurt wird der Drehteller nicht benötigt.

In der folgenden Tabelle wird beschrieben, wie Sie mit Hilfe der Automatikprogramme beispielsweise Hefeteig aufgehen lassen oder Joghurt zubereiten können.

1. Teig gehen lassen

Nummer/ Lebensmittel	Portionsgröße	Anleitung
1-1 Pizzateig	300 - 500 g	Den Teig in eine Schüssel geeigneter Größe geben und diese auf den niedrigen Rost stellen. Mit Alufolie bedecken.
1-2 Kuchenteig	500 - 800 g	Den Teig in eine Schüssel geeigneter Größe geben und diese auf den niedrigen Rost stellen. Mit Alufolie bedecken.
1-3 Brotteig	600 - 900 g	Den Teig in eine Schüssel geeigneter Größe geben und diese auf den niedrigen Rost stellen. Mit Alufolie bedecken.

2. Selbstgemachter Joghurt

Nummer/ Lebensmittel	Portionsgröße	Anleitung
2-1 Kleine Tassen	500 g	150 g Naturjoghurt in 5 Keramiktassen oder kleine Einmachgläser geben (je 30 g). In jede Tasse 100 ml Milch hinzugeben. Haltbare Milch verwenden (Raumtemperatur, 3,5 % Fett). Jeweils mit Frischhaltefolie abdecken und kreisförmig auf dem Drehteller verteilen. Nach Abschluss des Vorgangs 6 Stunden im Kühlschrank stehen lassen. Beim ersten Versuch empfehlen wir, getrocknetes Fermentationsmittel für Joghurt zu verwenden.
2-2 Große Schüssel	500 g	150 g Naturjoghurt mit 500 ml haltbarer Milch (Raumtemperatur, 3,5 % Fett) mischen. Gleichmäßig in eine große Glasschüssel geben. Mit Frischhaltefolie abdecken und auf den Drehteller stellen. Nach Abschluss des Vorgangs 6 Stunden im Kühlschrank stehen lassen. Beim ersten Versuch empfehlen wir, getrocknetes Fermentationsmittel für Joghurt zu verwenden.

AUFTAUPROGRAMME

Mit den 5 **Auftauprogrammen** können Sie Fleisch, Geflügel, Fisch, Brot, Kuchen und Obst auftauen. Auftaudauer und Leistungsstufe werden automatisch eingestellt. Sie brauchen nur das Programm und das Gewicht auszuwählen.

Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Geschirr.

Öffnen Sie die Gerätetür. Stellen Sie die gefrorenen Nahrungsmittel auf einem Keramikteller in die Mitte des Drehtellers. Schließen Sie die Gerätetür.

Power Defrost	**1.** Drücken Sie die Taste **Power Defrost (Auftauprogramme)**.
Select	**2.** Wählen Sie durch ggf. mehrmaliges Drücken der Tasten für **Auf**/**Ab** die Art der Nahrungsmittel aus. Eine Beschreibung der vorprogrammierten Einstellungen finden Sie in der Tabelle auf der nächsten Seite. Drücken Sie dann zum Bestätigen die Taste **Select (Auswahl)**.
	3. Stellen Sie durch Drücken der Tasten für **Auf**/**Ab** die Portionsgröße ein.
Start/+30s	**4.** Drücken Sie die Taste **Start/+30s**. **Ergebnis:** • Der Auftauvorgang wird gestartet. • Während des Auftauvorgangs werden Sie durch Signaltöne daran erinnert, das Auftaugut zu wenden. (Außer bei Obst.)
Start/+30s	**5.** Wenn der Betrieb unterbrochen wird und ein Signalton erklingt, müssen Sie das Auftaugut wenden (Bsp.: Fleisch, Geflügel, Fisch). Drücken Sie dann die Taste **Start/+30s**, um den Auftauvorgang fortzusetzen. **Ergebnis:** Nach Ablauf der eingestellten Zeit erklingt ein Signalton. Im Display blinkt vier Mal die Meldung „End (Ende)“. Der Signalton wird anschließend alle 60 Sekunden wiederholt.

In der folgenden Tabelle werden die verschiedenen **Auftauprogramme** mit den zugehörigen Mengen und entsprechenden Anweisungen beschrieben. Entfernen Sie vor dem Auftauen das gesamte Verpackungsmaterial. Legen Sie Fleisch, Geflügel und Fisch auf einen flachen Glas- oder Keramikteller bzw. Brot und Kuchen auf Küchenpapier.

Nummer/ Lebensmittel	Portionsgröße	Anleitung
1 Fleisch	200 - 1500 g	Die Seiten mit Aluminiumfolie schützen. Das Fleisch bei Erklingen des Signaltons wenden. Dieses Programm ist für Rind, Lamm, Schwein, Steaks, Schnitzel und Hackfleisch geeignet. Vor dem Verzehr 20 bis 90 Minuten lang ruhen lassen.
2 Geflügel	200 - 1500 g	Die Enden der Keulen und Flügel mit Aluminiumfolie schützen. Das Geflügel bei Erklingen des Signaltons wenden. Dieses Programm ist sowohl für ganze Hähnchen als auch für Hähnchenteile geeignet. Vor dem Verzehr 20 bis 90 Minuten lang ruhen lassen.
3 Fisch	200 - 1500 g	Bei ganzen Fischen den Schwanz mit Aluminiumfolie schützen. Den Fisch bei Erklingen des Signaltons wenden. Dieses Programm ist sowohl für ganze Fische als auch für Fischfilets geeignet. Vor dem Verzehr 20 bis 80 Minuten lang ruhen lassen.
4 Brot/Kuchen	125 - 1000 g	Das Brot flach auf ein Stück Küchenpapier legen und bei Erklingen des Signaltons wenden. Den Kuchen auf einen Keramikteller legen und, wenn möglich, bei Erklingen des Signaltons wenden. (Der Betrieb des Geräts wird beim Öffnen der Gerätetür unterbrochen.) Dieses Programm eignet sich für alle Brotsorten (ganz oder geschnitten) sowie für Brötchen und Baguettes. Die Brötchen kreisförmig anordnen. Dieses Programm eignet sich für alle Sorten von Hefekuchen, Plätzchen, Käsekuchen und Blätterteigstücke. Es ist nicht geeignet für Mürbeteig, Kuchen mit Früchten, Cremefüllung oder Schokoladenglasur. Vor dem Verzehr 10 bis 60 Minuten lang ruhen lassen.
5 Obst	100 - 600 g	Das Obst gleichmäßig auf einem flachen Glasteller verteilen. Dieses Programm eignet sich für alle Obstsorten. Vor dem Verzehr 5 bis 20 Minuten lang ruhen lassen.

HEISSLUFT

Im Heißluftmodus können Sie die Nahrungsmittel wie in einem herkömmlichen Backofen zubereiten. Der Mikrowellenmodus wird nicht verwendet. Sie können die Temperatur in einem Bereich zwischen 40 °C und 200 °C einstellen.Die maximale Garzeit beträgt 60 Minuten.

- Verwenden Sie zum Berühren der Behälter im Gerät stets Ofenhandschuhe, da sie sehr heiß sind.
- Auf dem niedrigen Rost können Sie die Nahrungsmittel noch besser garen und bräunen.

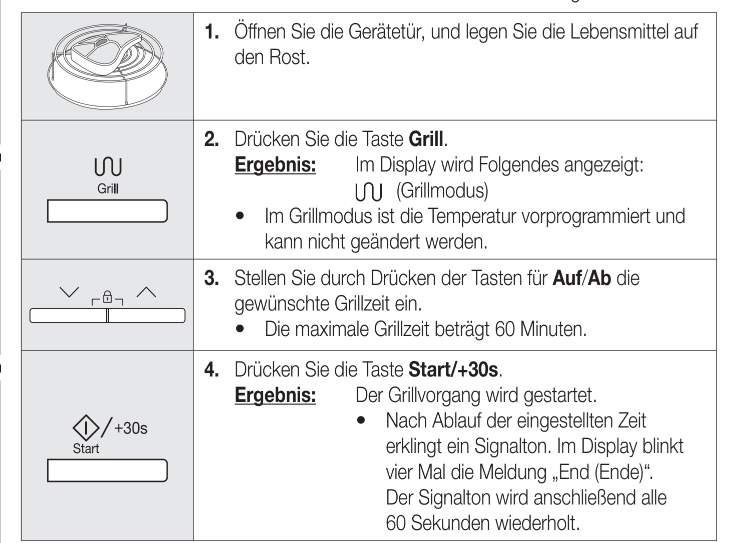
Stellen Sie sicher, dass sich das Heizelement in der horizontalen Position befindet.
Öffnen Sie die Gerätetür, und stellen Sie das Gefäß auf den niedrigen Rost. Stellen Sie diesen auf den Drehteller.

Convection	**1.** Drücken Sie die Taste **Convection (Heißluft)**. **Ergebnis:** Im Display wird Folgendes angezeigt: (Heißluftmodus) 180 °C (Temperatur)
	2. Stellen Sie durch Drücken der Tasten für **Auf**/**Ab** die gewünschte Temperatur ein. (Temperatur: 40 - 200 °C, Schritte von 10 °C) • Wenn Sie die Temperatur nicht innerhalb von 5 Sekunden einstellen, wechselt das Gerät automatisch zur Einstellung der Garzeit.
Select	**3.** Drücken Sie die Taste **Select (Auswahl)**.
	4. Stellen Sie durch Drücken der Tasten für **Auf**/**Ab** die gewünschte Garzeit ein. (Überspringen Sie diesen Schritt, wenn Sie das Gerät vorheizen möchten.)
+30s Start	**5.** Drücken Sie die Taste **Start/+30s**. **Ergebnis:** Der Garvorgang wird gestartet. • Nach Ablauf der eingestellten Zeit erklingt ein Signalton. Im Display blinkt vier Mal die Meldung „End (Ende)“. Der Signalton wird anschließend alle 60 Sekunden wiederholt.

GRILLEN

Mit der Grillfunktion können Sie Nahrungsmittel ohne die Verwendung von Mikrowellen schnell erhitzen und bräunen.

- Verwenden Sie zum Berühren der Behälter im Gerät stets Ofenhandschuhe, da sie sehr heiß sind.
- Auf dem hohen Rost erzielen Sie noch bessere Gar- und Grillergebnisse.



	1. Öffnen Sie die Gerätetür, und legen Sie die Lebensmittel auf den Rost.
Grill	**2.** Drücken Sie die Taste **Grill**. **Ergebnis:** Im Display wird Folgendes angezeigt: (Grillmodus) • Im Grillmodus ist die Temperatur vorprogrammiert und kann nicht geändert werden.
	3. Stellen Sie durch Drücken der Tasten für **Auf**/**Ab** die gewünschte Grillzeit ein. • Die maximale Grillzeit beträgt 60 Minuten.
+30s Start	**4.** Drücken Sie die Taste **Start/+30s**. **Ergebnis:** Der Grillvorgang wird gestartet. • Nach Ablauf der eingestellten Zeit erklingt ein Signalton. Im Display blinkt vier Mal die Meldung „End (Ende)“. Der Signalton wird anschließend alle 60 Sekunden wiederholt.

KOMBINIERTER MIKROWELLEN- UND GRILLMODUS

Die Mikrowellenfunktion kann auch mit der Grillfunktion kombiniert werden, um Nahrungsmittel schnell zu garen und gleichzeitig zu bräunen.

☛ Verwenden Sie STETS mikrowellengeeignetes und hitzebeständiges Geschirr. Glas- oder Keramikgeschirr ist ideal, da die Nahrungsmittel von den Mikrowellen gleichmäßig durchdrungen werden.

☛ Verwenden Sie zum Berühren der Behälter im Gerät STETS Ofenhandschuhe, da sie sehr heiß sind. Durch Verwendung des hohen Rosts können Sie das Gar- und Grillergebnis verbessern.

Öffnen Sie die Gerätetür. Legen Sie die Nahrungsmittel auf den Rost, der sich für diese Art von Lebensmitteln am besten eignet. Den Rost auf den Drehteller stellen. Schließen Sie die Gerätetür.

Combi	**1.** Drücken Sie die Taste **Combi (Kombinationsmodus)**. **Ergebnis:** Im Display wird Folgendes angezeigt: Cb - 1 (Mikrowelle + Grill)
Select	**2.** Wählen Sie durch ggf. mehrmaliges Drücken der Tasten für **Auf**/**Ab** die Einstellung „Cb - 1“ aus, und drücken Sie dann zum Bestätigen die Taste **Select (Auswahl)**. **Ergebnis:** Im Display wird Folgendes angezeigt: (kombinierter Mikrowellen- und Grillmodus) 600 W (Ausgangsleistung)
Select	**3.** Wählen Sie durch ggf. mehrmaliges Drücken der Tasten für **Auf**/**Ab** die gewünschte Leistungsstufe aus (600, 450, 300 W). Drücken Sie dann die Taste **Select (Auswahl)**, um die Einstellung zu bestätigen. • Im Grillmodus ist die Temperatur vorprogrammiert und kann nicht geändert werden. • Wenn Sie die Leistungsstufe nicht innerhalb von 5 Sekunden einstellen, wechselt das Gerät automatisch zur Einstellung der Garzeit.
	4. Stellen Sie durch Drücken der Tasten für **Auf**/**Ab** die gewünschte Garzeit ein. • Die maximale Garzeit beträgt 60 Minuten.
Start +30s	**5.** Drücken Sie die Taste **Start/+30s**. **Ergebnis:** • Die Nahrungsmittel werden im Kombinationsmodus zubereitet. • Nach Ablauf der eingestellten Zeit erklingt ein Signalton. Im Display blinkt vier Mal die Meldung „End (Ende)“. Der Signalton wird anschließend alle 60 Sekunden wiederholt.

KOMBINIERTER MIKROWELLEN- UND HEISSLUFTMODUS

In diesem Kombinationsmodus werden sowohl Mikrowellenenergie als auch Heißluft eingesetzt, um die Nahrungsmittel zuzubereiten. Zudem ist kein Vorheizen erforderlich, da die Mikrowellenenergie unverzüglich verfügbar ist.

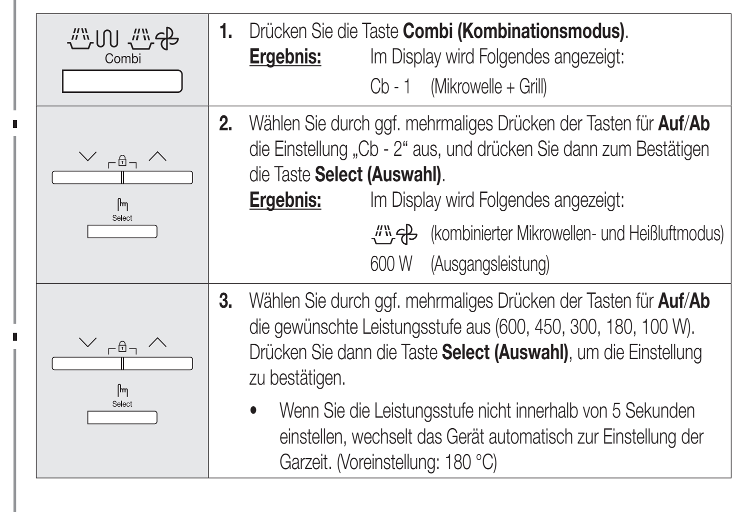
In diesem Kombinationsmodus können Sie eine Vielzahl von Nahrungsmitteln zubereiten, insbesondere:

- Fleisch und Geflügel
- Pasteten und Kuchen
- Eier- und Käsegerichte

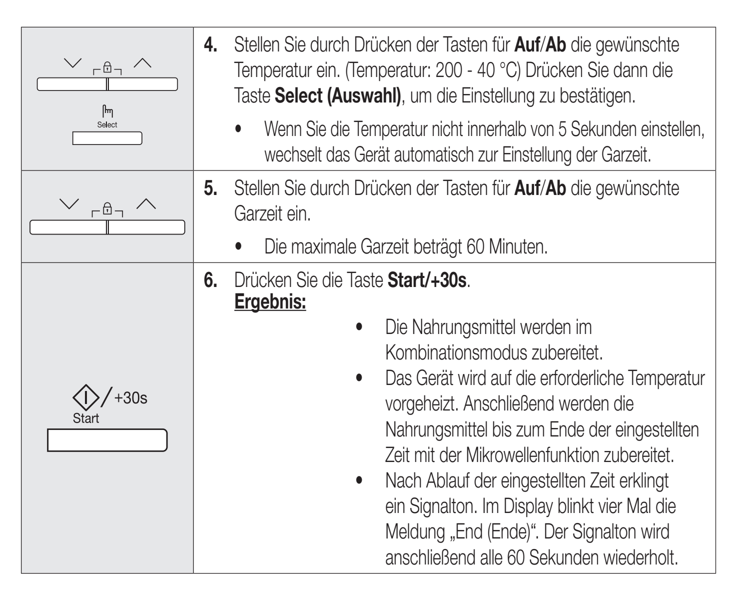
☛ Verwenden Sie STETS mikrowellengeeignetes und hitzebeständiges Geschirr. Glas- oder Keramikgeschirr ist ideal, da die Nahrungsmittel von den Mikrowellen gleichmäßig durchdrungen werden.

☛ Verwenden Sie zum Berühren der Behälter im Gerät STETS Ofenhandschuhe, da sie sehr heiß sind. Durch Verwendung des niedrigen Rosts können Sie das Gar- und Bräunungsergebnis verbessern.

Öffnen Sie die Gerätetür. Legen Sie die Nahrungsmittel entweder direkt auf den Drehteller oder zunächst auf den niedrigen Rost, der dann auf den Drehteller gestellt wird. Schließen Sie die Gerätetür. Das Heizelement muss sich in horizontaler Position befinden.

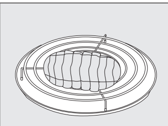


Combi	**1.** Drücken Sie die Taste **Combi (Kombinationsmodus)**. **Ergebnis:** Im Display wird Folgendes angezeigt: Cb - 1 (Mikrowelle + Grill)
Select	**2.** Wählen Sie durch ggf. mehrmaliges Drücken der Tasten für **Auf**/**Ab** die Einstellung „Cb - 2“ aus, und drücken Sie dann zum Bestätigen die Taste **Select (Auswahl)**. **Ergebnis:** Im Display wird Folgendes angezeigt: (kombinierter Mikrowellen- und Heißluftmodus) 600 W (Ausgangsleistung)
Select	**3.** Wählen Sie durch ggf. mehrmaliges Drücken der Tasten für **Auf**/**Ab** die gewünschte Leistungsstufe aus (600, 450, 300, 180, 100 W). Drücken Sie dann die Taste **Select (Auswahl)**, um die Einstellung zu bestätigen. • Wenn Sie die Leistungsstufe nicht innerhalb von 5 Sekunden einstellen, wechselt das Gerät automatisch zur Einstellung der Garzeit. (Voreinstellung: 180 °C)



Select	**4.** Stellen Sie durch Drücken der Tasten für **Auf**/**Ab** die gewünschte Temperatur ein. (Temperatur: 200 - 40 °C) Drücken Sie dann die Taste **Select (Auswahl)**, um die Einstellung zu bestätigen. • Wenn Sie die Temperatur nicht innerhalb von 5 Sekunden einstellen, wechselt das Gerät automatisch zur Einstellung der Garzeit.
	5. Stellen Sie durch Drücken der Tasten für **Auf**/**Ab** die gewünschte Garzeit ein. • Die maximale Garzeit beträgt 60 Minuten.
+30s Start	**6.** Drücken Sie die Taste **Start/+30s**. **Ergebnis:** • Die Nahrungsmittel werden im Kombinationsmodus zubereitet. • Das Gerät wird auf die erforderliche Temperatur vorgeheizt. Anschließend werden die Nahrungsmittel bis zum Ende der eingestellten Zeit mit der Mikrowellenfunktion zubereitet. • Nach Ablauf der eingestellten Zeit erklingt ein Signalton. Im Display blinkt vier Mal die Meldung „End (Ende)“. Der Signalton wird anschließend alle 60 Sekunden wiederholt.

AUSWAHL DES ZUBEHÖRS

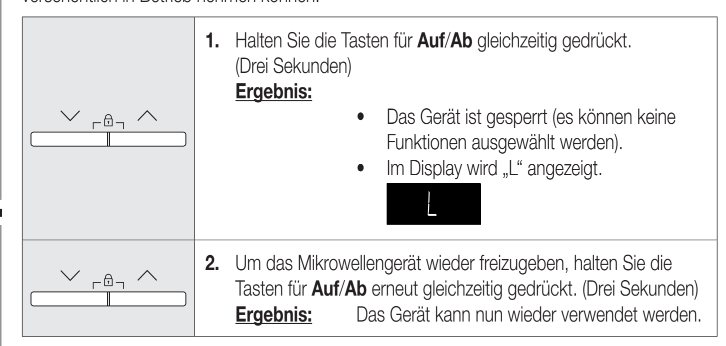
	Sie benötigen Kochgeschirr zum Garen im Heißluftmodus. Sie sollten jedoch nur das Kochgeschirr verwenden, das Sie auch bei Ihrem normalen Backofen benutzen. Mikrowellengeeignete Behälter sind für das Garen mit Heißluft ungeeignet. Verwenden Sie keine Kunststoffbehälter, Geschirr, Pappbecher, Tücher usw.

Wenn Sie einen der Kombinationsmodi („Mikrowelle + Grill“ oder „Mikrowelle + Heißluft“) verwenden möchten, dürfen Sie nur mikrowellengeeignetes und hitzebeständiges Geschirr verwenden.

Weitere Angaben zum geeigneten Kochgeschirr finden Sie im Abschnitt „Informationen zum Geschirr“ auf Seite 30 - 31.

VERWENDEN DER KINDERSICHERUNG

Das Mikrowellengerät ist mit einer speziellen Kindersicherung ausgestattet. Die Sperrfunktion sorgt dafür, dass Kinder oder nicht mit dem Gerät vertraute Personen das Gerät nicht versehentlich in Betrieb nehmen können.



	1. Halten Sie die Tasten für **Auf**/**Ab** gleichzeitig gedrückt. (Drei Sekunden) **Ergebnis:** • Das Gerät ist gesperrt (es können keine Funktionen ausgewählt werden). • Im Display wird „L“ angezeigt. L
	2. Um das Mikrowellengerät wieder freizugeben, halten Sie die Tasten für **Auf**/**Ab** erneut gleichzeitig gedrückt. (Drei Sekunden) **Ergebnis:** Das Gerät kann nun wieder verwendet werden.

EIN-/AUSSCHALTEN DES DREHTELLERS

Mit der Taste **Turntable on/off (Drehteller ein/aus)** können Sie die Drehung des Drehtellers bei der Zubereitung großer Gerichte, die den gesamten Innenraum einnehmen, unterbrechen.

Die Ergebnisse sind weniger zufriedenstellend, weil die Nahrungsmittel nicht so gleichmäßig erhitzt werden. Wir empfehlen, das Gericht während der Zubereitung nach der Hälfte der Zeit von Hand zu drehen.

WARNUNG Verwenden Sie den Drehteller niemals ohne Lebensmittel.
Grund: Dies kann zu einem Brand oder zu Beschädigungen des Geräts führen.

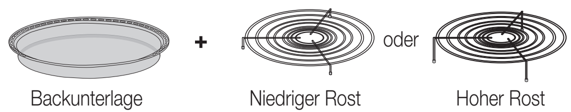


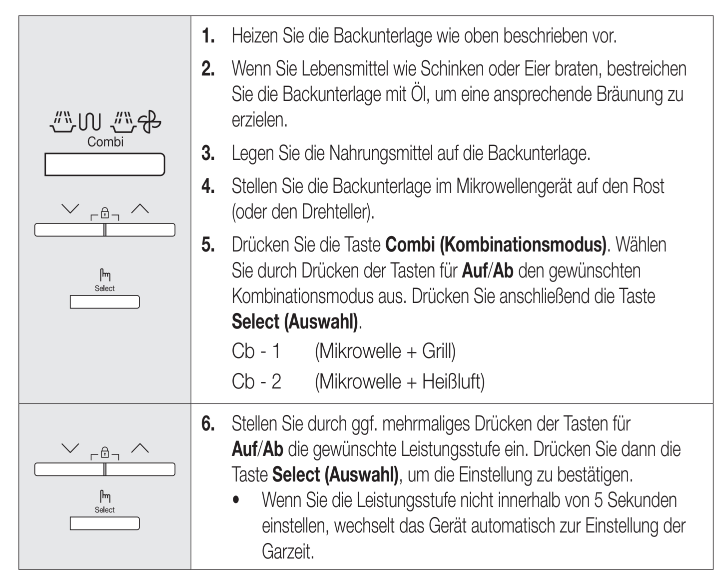
Turntable on/off	**1.** Drücken Sie die Taste **Turntable on/off (Drehteller ein/aus)**. **Ergebnis:** Der Drehteller bewegt sich nicht. Im Display wird Folgendes angezeigt:
Turntable on/off	**2.** Um die Drehung des Drehtellers wieder zu starten, drücken Sie erneut die Taste **Turntable on/off (Drehteller ein/aus)**. **Ergebnis:** Der Drehteller bewegt sich.

Die Taste **Turntable on/off (Drehteller ein/aus)** ist nur im manuellen Garmodus verfügbar.

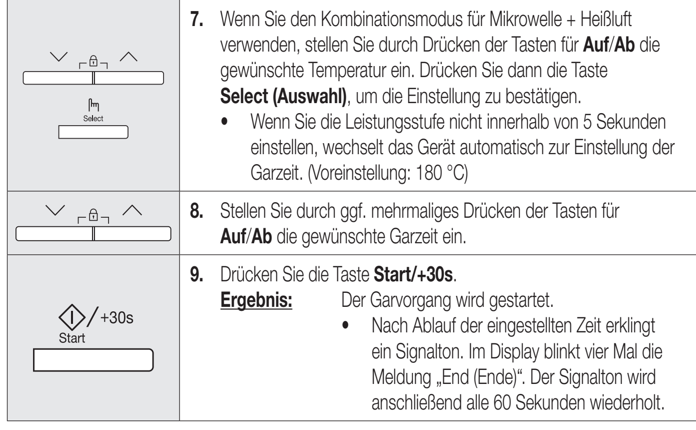
MANUELLES ÜBERBACKEN (NUR MODELLE MC28H5015C*, MC28H5015Z*)

Wenn Nahrungsmittel wie Gebäck oder Pizza in einem Mikrowellengerät mit Grill-/Heißluftfunktion zubereitet werden, sind Sie normalerweise am Boden nicht richtig durchgebacken. Mit der Backunterlage von Samsung können solche Lebensmittel knusprig gebacken werden.
Die Backunterlage kann auch für Schinken, Eier, Würstchen usw. verwendet werden.





Combi Select	**1.** Heizen Sie die Backunterlage wie oben beschrieben vor. **2.** Wenn Sie Lebensmittel wie Schinken oder Eier braten, bestreichen Sie die Backunterlage mit Öl, um eine ansprechende Bräunung zu erzielen. **3.** Legen Sie die Nahrungsmittel auf die Backunterlage. **4.** Stellen Sie die Backunterlage im Mikrowellengerät auf den Rost (oder den Drehteller). **5.** Drücken Sie die Taste **Combi (Kombinationsmodus)**. Wählen Sie durch Drücken der Tasten für **Auf**/**Ab** den gewünschten Kombinationsmodus aus. Drücken Sie anschließend die Taste **Select (Auswahl)**. Cb - 1 (Mikrowelle + Grill) Cb - 2 (Mikrowelle + Heißluft)
Select	**6.** Stellen Sie durch ggf. mehrmaliges Drücken der Tasten für **Auf**/**Ab** die gewünschte Leistungsstufe ein. Drücken Sie dann die Taste **Select (Auswahl)**, um die Einstellung zu bestätigen. • Wenn Sie die Leistungsstufe nicht innerhalb von 5 Sekunden einstellen, wechselt das Gerät automatisch zur Einstellung der Garzeit.



Select	**7.** Wenn Sie den Kombinationsmodus für Mikrowelle + Heißluft verwenden, stellen Sie durch Drücken der Tasten für **Auf**/**Ab** die gewünschte Temperatur ein. Drücken Sie dann die Taste **Select (Auswahl)**, um die Einstellung zu bestätigen. • Wenn Sie die Leistungsstufe nicht innerhalb von 5 Sekunden einstellen, wechselt das Gerät automatisch zur Einstellung der Garzeit. (Voreinstellung: 180 °C)
	8. Stellen Sie durch ggf. mehrmaliges Drücken der Tasten für **Auf**/**Ab** die gewünschte Garzeit ein.
+30s Start	**9.** Drücken Sie die Taste **Start/+30s**. **Ergebnis:** Der Garvorgang wird gestartet. • Nach Ablauf der eingestellten Zeit erklingt ein Signalton. Im Display blinkt vier Mal die Meldung „End (Ende)“. Der Signalton wird anschließend alle 60 Sekunden wiederholt.

Heizen Sie die Backunterlage vor dem Backen 3 bis 5 Minuten lang im Kombinationsmodus vor:
- Kombination von Heißluft- (200 ºC) und Mikrowellenbetrieb (600 W Leistung).
- Kombination von Grill- und Mikrowellenbetrieb (600 W Leistung).

Verwenden Sie stets Ofenhandschuhe, da die Backunterlage sehr heiß wird.

Beachten Sie, dass die Backunterlage eine Teflonbeschichtung besitzt und nicht kratzfest ist. Verwenden Sie keine scharfen Werkzeuge wie Messer, um auf der Backunterlage zu schneiden.

Verwenden Sie Kunststoffutensilien, um Kratzer auf der Oberfläche der Backunterlage zu vermeiden, oder nehmen Sie die Nahrungsmittel zum Schneiden von der Backunterlage.

Stellen Sie kein Geschirr auf die Backunterlage, das nicht hitzebeständig ist (z. B. Plastikschüsseln).

Stellen Sie sie nie ohne den Drehteller in den Garraum.

So reinigen Sie die Backunterlage: Reinigen Sie die Backunterlage mit warmem Wasser und Reinigungsmittel, und spülen Sie sie mit klarem Wasser ab.

Verwenden Sie keine Bürste und keinen rauen Schwamm, da sonst die Oberfläche beschädigt wird.

Hinweis: Die Backunterlage ist nicht spülmaschinenfest.

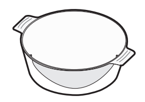
DAMPFGAREN (NUR MODELLE MC28H5015C*, MC28H5015Z*)

Verwenden Sie den Dampfgarer aus Kunststoff, wenn Sie die Nahrungsmittel ausschließlich mit Dampf zubereiten möchten. Stellen Sie den Dampfgarer aus Kunststoff zuerst in die Mitte des Drehtellers, und schließen Sie die Gerätetür.

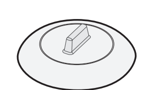
Microwave	**1.** Drücken Sie die Taste **Microwave (Mikrowelle)**.
Select	**2.** Stellen Sie durch ggf. mehrmaliges Drücken der Tasten für **Auf**/**Ab** die gewünschte Leistungsstufe ein. Drücken Sie dann die Taste **Select (Auswahl)**, um die Einstellung zu bestätigen. • Wenn Sie die Leistungsstufe nicht innerhalb von 5 Sekunden einstellen, wechselt das Gerät automatisch zur Einstellung der Garzeit.
	3. Wählen Sie durch Drücken der Tasten für **Auf**/**Ab** die gewünschte Garzeit aus.
+30s Start	**4.** Drücken Sie die Taste **Start/+30s**. **Ergebnis:** Der Garvorgang wird gestartet. • Nach Ablauf der eingestellten Zeit erklingt ein Signalton. Im Display blinkt vier Mal die Meldung „End (Ende)“. Der Signalton wird anschließend alle 60 Sekunden wiederholt.

Hinweise zum Garen mit Dampf

Bestandteile des Dampfgarers



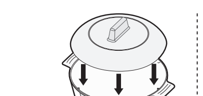
Dämpfschüssel



Dämpfeinsatz

Deckel

Umgang mit dem Dampfgarer



Dämpfschüssel + Deckel

Dämpfschüssel mit Dämpfeinsatz + Deckel

EINSTELLUNGEN FÜR MANUELLES DAMPFGAREN

Nahrungsmittel	Portionsgröße	Leistung	Zeit (in Min.)
Artischocken	300 g (1 - 2 Stk.)	900 W	5 - 6
	Anleitung Die Artischocken waschen und putzen. In die Dämpfschüssel geben. Einen Esslöffel Zitronensaft dazugeben. Abgedeckt garen. Vor dem Verzehr 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen.		
Frisches Gemüse	300 g	900 W	4 - 5
	Anleitung Gemüse (z. B. Brokkoli, Blumenkohl, Möhren, Paprika) zuerst waschen, putzen, in gleich große Stücke schneiden und anschließend wiegen. Den Korb in die Dämpfschüssel einsetzen. Das Gemüse im Korb verteilen. 2 EL Wasser hinzugeben. Abgedeckt garen. Vor dem Verzehr 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen.		
Tiefgefrorenes Gemüse	300 g	600 W	7 - 8
	Anleitung Das tiefgefrorene Gemüse in den Korb der Dämpfschüssel geben. 1 EL Wasser hinzugeben. Abgedeckt garen. Nach dem Garen gut umrühren und ruhen lassen. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.		
Frisches Fischfilet	300 g	1. Stufe: 900 W 2. Stufe: 450 W	1 - 2 5 - 6
	Anleitung Fischfilets wie Seelachs, Rotbarsch oder Lachs waschen und putzen. Mit Zitronensaft beträufeln. Den Korb in die Dämpfschüssel einsetzen. Filets nebeneinander legen. 100 ml kaltes Wasser hinzugeben. Abgedeckt garen. Vor dem Verzehr 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen.		
Hähnchenbrust	300 g	1. Stufe: 900 W 2. Stufe: 600 W	1 - 2 7 - 8
	Anleitung Hähnchenbrust waschen. Die Oberseite 2 - 3 Mal mit einem Messer einschneiden. Den Korb in die Dämpfschüssel einsetzen. Die Hähnchenbrüste nebeneinander legen. 100 ml kaltes Wasser hinzugeben. Abgedeckt garen. Vor dem Verzehr 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen.		

(Fortsetzung)

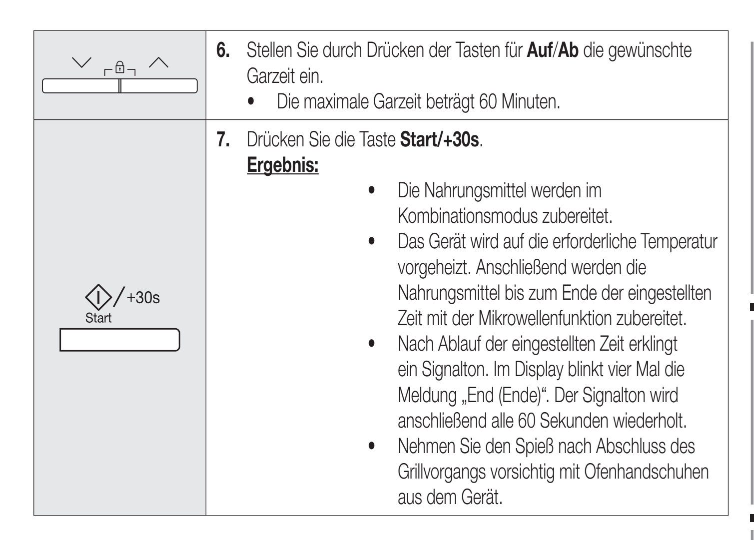
Nahrungsmittel	Portionsgröße	Leistung	Zeit (in Min.)
Reis	250 g	900 W	15 - 18
	Anleitung Den Parboiled-Reis in die Dämpfschüssel geben. 500 ml kaltes Wasser hinzugeben. Abgedeckt garen. Weißen Reis nach dem Garvorgang 5 Minuten ruhen lassen (braunen Reis 10 Minuten). Vor dem Verzehr 5 bis 10 Minuten lang ruhen lassen.		
Backkartoffeln	500 g	900 W	7 - 8
	Anleitung Die Kartoffel wiegen, waschen und in die Dämpfschüssel geben. 3 EL Wasser hinzugeben. Abgedeckt garen. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.		
Eintopf (gekühlt)	400 g	600 W	5 - 6
	Anleitung Den Eintopf in die Dämpfschüssel geben. Abgedeckt garen. Nach dem Garvorgang umrühren und ruhen lassen. Vor dem Verzehr 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen.		
Tiefgefrorene Hefeknödel mit Marmeladenfüllung	150 g	600 W	1 - 2
	Anleitung Die Oberseite der gefüllten Knödel mit kaltem Wasser anfeuchten. 1-2 tiefgefrorene Knödel nebeneinander in den Dämpfeinsatz legen. Den Dämpfeinsatz in die Dämpfschüssel einsetzen. Abgedeckt garen. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.		
Obstkompott	250 g	900 W	3 - 4
	Anleitung Das frische Obst (z. B. Äpfel, Birnen, Pflaumen, Aprikosen, Mangos oder Ananas) schälen, waschen, in gleichgroße Stücke oder Würfel schneiden und wiegen. In die Dämpfschüssel geben. 1 - 2 EL Wasser und 1 - 2 EL Zucker hinzugeben. Abgedeckt garen. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.		

GRILLEN MIT SPIESS (NUR MODELL MC28H5015Z*)

Der Grillspieß ist besonders zum Grillen geeignet, da das Fleisch nicht gewendet werden muss. Er kann auch im kombinierten Mikrowellen- und Heißluftmodus verwendet werden.

☛ Achten Sie darauf, dass das Gewicht des Fleisches gleichmäßig über den Spieß verteilt ist und der Spieß sich gleichmäßig dreht. Verwenden Sie zum Berühren der Behälter im Gerät stets Ofenhandschuhe, da sie sehr heiß sind.

	1. Spießen Sie das Fleischstück mit dem Grillspieß mittig auf. **Beispiel:** Platzieren Sie den Spieß bei einem Hähnchen zwischen Rückgrat und Brust. Stellen Sie den Spieß aufrecht in die Glasschüssel und diese auf den Drehteller. Das Fleisch wird besser braun, wenn Sie es mit Gewürzen bestreuen und mit Öl beträufeln.
Combi	**2.** Drücken Sie die Taste **Combi (Kombinationsmodus)**. **Ergebnis:** Im Display wird Folgendes angezeigt: Cb - 1 (Mikrowelle + Grill)
Select	**3.** Wählen Sie durch ggf. mehrmaliges Drücken der Tasten für **Auf**/**Ab** die Einstellung „Cb - 2“ aus, und drücken Sie dann zum Bestätigen die Taste **Select (Auswahl)**. **Ergebnis:** Im Display wird Folgendes angezeigt: (kombinierter Mikrowellen- und Heißluftmodus) 600 W (Ausgangsleistung)
Select	**4.** Wählen Sie durch ggf. mehrmaliges Drücken der Tasten für **Auf**/**Ab** die gewünschte Leistungsstufe aus (600, 450, 300, 180, 100 W). Drücken Sie dann die Taste **Select (Auswahl)**, um die Einstellung zu bestätigen. • Wenn Sie die Leistungsstufe nicht innerhalb von 5 Sekunden einstellen, wechselt das Gerät automatisch zur Einstellung der Garzeit. (Voreinstellung: 180 °C)
Select	**5.** Stellen Sie durch Drücken der Tasten für **Auf**/**Ab** die gewünschte Temperatur ein. (Temperatur: 200 - 40 °C) Drücken Sie dann die Taste **Select (Auswahl)**, um die Einstellung zu bestätigen. • Wenn Sie die Temperatur nicht innerhalb von 5 Sekunden einstellen, wechselt das Gerät automatisch zur Einstellung der Garzeit.

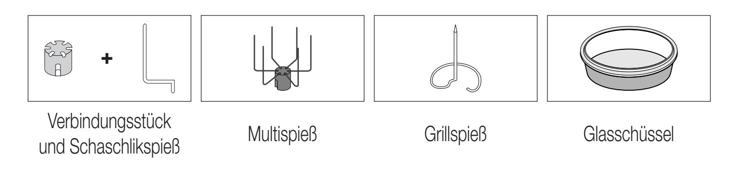


	6. Stellen Sie durch Drücken der Tasten für **Auf**/**Ab** die gewünschte Garzeit ein. • Die maximale Garzeit beträgt 60 Minuten.
Start +30s	**7.** Drücken Sie die Taste **Start/+30s**. **Ergebnis:** • Die Nahrungsmittel werden im Kombinationsmodus zubereitet. • Das Gerät wird auf die erforderliche Temperatur vorgeheizt. Anschließend werden die Nahrungsmittel bis zum Ende der eingestellten Zeit mit der Mikrowellenfunktion zubereitet. • Nach Ablauf der eingestellten Zeit erklingt ein Signalton. Im Display blinkt vier Mal die Meldung „End (Ende)“. Der Signalton wird anschließend alle 60 Sekunden wiederholt. • Nehmen Sie den Spieß nach Abschluss des Grillvorgangs vorsichtig mit Ofenhandschuhen aus dem Gerät.

GRILLEN MIT DEM VERTIKALEN MULTISPIESS

MULTISPIESS FÜR SCHASCHLIK

Mit dem Multispieß mit sechs Schaschlikspießen können Sie ganz einfach Fleisch, Geflügel, Fisch, Gemüse (z.B. Zwiebeln, Paprika oder Zucchini) sowie in Scheiben geschnittenes Obst grillen.
Die oben genannten Nahrungsmittel können Sie mit den Schaschlikspießen im Heißluft- oder Kombinationsmodus zubereiten.



Verbindungsstück und Schaschlikspieß | Multispieß | Grillspieß | Glasschüssel

MULTISPIESS MIT SCHASCHLIKSPIESSEN

1.	Verwenden Sie für die Zubereitung von Schaschlik und Kebab die sechs Schaschlikspieße.
2.	An jedem Spieß sollte sich die gleiche Nahrungsmittelmenge befinden.
3.	Stellen Sie den Grillspieß in die Glasschüssel, und setzen Sie den Multispieß ein.
4.	Platzieren Sie die Schüssel mit dem Multispieß in der Mitte des Drehtellers.

☛ Vergewissern Sie sich vor dem Start des Grillvorgangs, dass sich das Heizelement an der richtigen Position an der Rückwand des Garraums und nicht oben befindet.

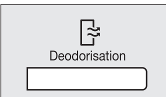
ENTNEHMEN DES GRILLSPIESSES NACH GEBRAUCH AUS DEM GARRAUM

1.	Verwenden Sie Ofenhandschuhe, wenn Sie die Glasschüssel mit dem Multispieß aus dem Garraum nehmen, da diese sehr heiß ist.
2.	Tragen Sie auch beim Entnehmen des Multispießes aus dem Spießaufsatz Ofenhandschuhe.
3.	Nehmen Sie die Schaschlikspieße vorsichtig ab, und trennen Sie von diesen die Stücke mit einer Gabel ab.

☛ Der Multispieß ist nicht spülmaschinengeeignet. Reinigen Sie ihn daher von Hand mit warmem Wasser und Spülmittel. Entnehmen Sie den vertikalen Multispieß nach Gebrauch aus dem Garraum.

GERUCHSBESEITIGUNG

Verwenden Sie diese Funktion nach dem Zubereiten von geruchsintensiven Gerichten oder nach starker Rauchentwicklung im Innern des Geräts. Reinigen Sie zunächst den Garraum.

	**1.** Drücken Sie die Taste **Deodorisation (Geruchsbeseitigung)**, um die Funktion nach dem Reinigen automatisch zu aktivieren.

- Als Dauer für die Geruchsbeseitigung sind 5 Minuten voreingestellt.
- Sie können die Dauer der **Geruchsbeseitigung** durch Drücken der Taste **Start/+30s** anpassen.
- Die maximale Dauer der Geruchsbeseitigung beträgt 15 Minuten.

AUSSCHALTEN DER SIGNALTÖNE

Sie können die Signaltöne jederzeit ausschalten.

Stop / Eco +30s Start	**1.** Halten Sie die Tasten **Start/+30s** und **Stop/Eco (Stopp/Öko)** gleichzeitig gedrückt. (Eine Sekunde) **Ergebnis:** Bei Beendigung einer Funktion werden keine Signaltöne ausgegeben.
Stop / Eco +30s Start	**2.** Um die Signaltöne wieder einzuschalten, halten Sie die Tasten **Stop/Eco (Stopp/Öko)** und **Start/+30s** erneut gleichzeitig gedrückt. (Eine Sekunde) **Ergebnis:** Es werden wieder wie gewohnt Signaltöne ausgegeben.

Informationen zum Geschirr

Für die Zubereitung von Nahrungsmitteln in einem Mikrowellengerät müssen die Mikrowellen die Nahrungsmittel durchdringen können, ohne dabei vom verwendeten Geschirr reflektiert oder absorbiert zu werden. Deshalb muss das Geschirr sorgfältig ausgewählt werden. Wenn das Geschirr als mikrowellengeeignet gekennzeichnet ist, können Sie es ohne Bedenken verwenden. In der folgenden Liste werden verschiedene Arten von Geschirr beschrieben und es wird angegeben, ob und wie sie in einem Mikrowellengerät verwendet werden können.

Geschirr	Mikrowellengeeignet	Kommentare
Aluminiumfolie	✓ ✗	Kann in kleineren Mengen verwendet werden, um bestimmte Bereiche vor Überhitzung zu schützen. Wenn sich die Aluminiumfolie zu dicht an den Innenwänden befindet oder zu viel Folie verwendet wird, kann es zu Lichtbogenbildung kommen.
Backunterlage	✓	Nicht länger als 8 Minuten vorheizen.
Porzellan und Steingut	✓	Keramik, Töpferware, glasiertes Steingut und feines Porzellan sind in der Regel geeignet, sofern sie keine Metallverzierungen aufweisen.
Einweggeschirr aus Kunststoff oder Pappe	✓	Einige Tiefkühlgerichte werden in dieser Verpackung geliefert.
Fastfood-Verpackungen		
• Styroporbecher und -behälter	✓	Geeignet zum Aufwärmen von Nahrungsmitteln. Durch Überhitzung kann das Styropor schmelzen.
• Papiertüten oder Papier	✗	Kann Feuer fangen.
• Recyclingpapier oder Metallverzierungen	✗	Kann zu Lichtbogenbildung führen.
Glasgeschirr		
• Kombiniertes Koch- und Anrichtegeschirr	✓	Kann verwendet werden, sofern es keine Metallverzierungen aufweist.

MC28H5015AK_EG_DE68-04234V-00_DE.indd 30 2014-08-18 1:55:25

Geschirr	Mikrowellengeeignet	Kommentare
• Feines Glasgeschirr	✓	Kann zum Aufwärmen von Speisen oder Getränken verwendet werden. Dünnes Glas kann bei schnellem Erhitzen springen oder zerbrechen.
• Einmachgläser	✓	Der Deckel muss abgenommen werden. Nur zum Aufwärmen geeignet.
Metall		
• Geschirr	✗	Kann zu Lichtbogenbildung oder Feuer führen.
• Verschlussdrähte für Tiefkühlbeutel	✗	
Papier		
• Teller, Becher, Servietten und Küchenpapier	✓	Bei kurzer Garzeit und zum Aufwärmen. Ebenso zum Absorbieren überschüssiger Feuchtigkeit.
• Recyclingpapier	✗	Kann zu Lichtbogenbildung führen.
Kunststoff		
• Behälter	✓	Vor allem hitzebeständiger Thermoplastkunststoff. Andere Kunststoffe verformen oder verfärben sich möglicherweise bei hohen Temperaturen. Verwenden Sie kein Melamingeschirr.
• Frischhaltefolie	✓	Kann verwendet werden, um Nahrungsmittel feucht zu halten. Sollte die Nahrungsmittel nicht berühren. Nehmen Sie die Folie vorsichtig ab, da heißer Wasserdampf entweicht.
• Gefrierbeutel	✓✗	Nur wenn diese koch- oder ofenfest sind. Sollten nicht luftdicht sein. Gegebenenfalls mit einer Gabel einstechen.
Wachs- oder Butterbrotpapier	✓	Kann verwendet werden, um Nahrungsmittel feucht zu halten und Spritzer zu verhindern.

✓ : Empfohlen **✓✗ : Mit Vorsicht** **✗ : Nicht sicher**

Zubereitungshinweise

MIKROWELLEN

Mikrowellen durchdringen die Nahrungsmittel. Sie werden von dem darin enthaltenen Wasser-, Fett- und Zuckeranteil angezogen und absorbiert.
Die Mikrowellen versetzen die Moleküle in den Nahrungsmitteln in schnelle Bewegung. Dies erzeugt Reibung und dadurch Wärme, was zum Erhitzen der Nahrungsmittel führt.

ZUBEREITUNG

Mikrowellengeeignetes Geschirr:

Das Geschirr muss durchlässig für die Mikrowellen sein, um eine effiziente Erhitzung der Nahrungsmittel zu gewährleisten. Mikrowellen werden von Metall, z. B. Edelstahl, Aluminium oder Kupfer reflektiert. Sie können jedoch Keramik, Glas, Porzellan und Kunststoff sowie Papier und Holz durchdringen. Daher dürfen Nahrungsmittel nie in Behältnissen aus Metall erhitzt werden.

Für das Garen mit Mikrowellen geeignete Nahrungsmittel:

Zahlreiche Nahrungsmittel eignen sich für das Garen mit Mikrowellen. Hierzu zählen frisches oder tiefgefrorenes Gemüse, Obst, Nudeln, Reis, Getreide, Bohnen, Fisch und Fleisch. Saucen, Suppen, Pudding und Eingemachtes können ebenfalls im Mikrowellengerät zubereitet werden. In der Regel können alle Nahrungsmittel im Mikrowellengerät zubereitet werden, die sonst auf einer Herdplatte zubereitet werden. So können beispielsweise auch Butter oder Schokolade zerlassen werden (weitere Informationen im Kapitel mit den Tipps, Techniken und Hinweisen).

Abdecken während des Garvorgangs

Es ist sehr wichtig, die Nahrungsmittel während des Garvorgangs abzudecken, da verdunstetes Wasser als Dampf nach oben steigt und zum Garprozess beiträgt. Die Nahrungsmittel können auf unterschiedliche Weise abgedeckt werden, z. B. mit einem Keramikteller, einer Kunststoffhaube oder einer mikrowellengeeigneten Frischhaltefolie.

Ruhezeit

Nach dem Garen ist es wichtig, die Nahrungsmittel ruhen zu lassen, damit ein Temperaturausgleich in den Nahrungsmitteln stattfinden kann.

MC28H5015AK_EG_DE68-04234V-00_DE.indd 31 2014-08-18 1:55:25

Zubereitungshinweise für tiefgefrorenes Gemüse

In eine geeignete ofenfeste Glasschlüssel mit Deckel geben. Abgedeckt bei der zum Garen des Gemüses angegebenen Mindestzeit (siehe Tabelle) zubereiten. Das Gemüse anschließend bis zum gewünschten Ergebnis weitergaren.
Zweimal während des Garens und einmal nach dem Garen umrühren. Nach dem Garen Salz, Kräuter oder Butter hinzugeben. Abgedeckt ruhen lassen.

Nahrungsmittel	Portionsgröße	Leistung	Zeit (in Min.)
Spinat	150 g	600 W	5 - 6
	Anleitung 15 ml (1 EL) kaltes Wasser hinzugeben. Nach 2 - 3 Minuten Ruhezeit servieren.		
Brokkoli	300 g	600 W	8 - 9
	Anleitung 30 ml (2 EL) kaltes Wasser hinzugeben. Nach 2 - 3 Minuten Ruhezeit servieren.		
Erbsen	300 g	600 W	7 - 8
	Anleitung 15 ml (1 EL) kaltes Wasser hinzugeben. Nach 2 - 3 Minuten Ruhezeit servieren.		
Grüne Bohnen	300 g	600 W	7½ - 8½
	Anleitung 30 ml (2 EL) kaltes Wasser hinzugeben. Nach 2 - 3 Minuten Ruhezeit servieren.		
Mischgemüse (Möhren/Erbsen/Mais)	300 g	600 W	7 - 8
	Anleitung 15 ml (1 EL) kaltes Wasser hinzugeben. Nach 2 - 3 Minuten Ruhezeit servieren.		
Mischgemüse (Chinesisch)	300 g	600 W	7½ - 8½
	Anleitung 15 ml (1 EL) kaltes Wasser hinzugeben. Nach 2 - 3 Minuten Ruhezeit servieren.		

Zubereitungshinweise für frisches Gemüse

In eine geeignete ofenfeste Glasschlüssel mit Deckel geben. Bei einer Portionsgröße von 250 g etwa 30 - 45 ml (2 - 3 EL) Wasser hinzugeben, sofern keine andere Wassermenge empfohlen wird (siehe Tabelle). Abgedeckt bei der zum Garen des Gemüses angegebenen Mindestzeit (siehe Tabelle) zubereiten. Das Gemüse anschließend bis zum gewünschten Ergebnis weitergaren. Einmal während des Garens und einmal nach dem Garen umrühren. Nach dem Garen Salz, Kräuter oder Butter hinzugeben.
Das Gemüse 3 Minuten lang abgedeckt ruhen lassen.

Hinweis: Das frische Gemüse in gleich große Stücke schneiden.
Je kleiner die Stücke sind, desto schneller werden sie gar.

Nahrungsmittel	Portionsgröße	Leistung	Zeit (in Min.)
Brokkoli	250 g 500 g	900 W	4½ - 5 7 - 8
	Anleitung Gleich große Röschen abschneiden. Mit den Stielen zur Mitte legen. Nach 3 Minuten Ruhezeit servieren.		
Rosenkohl	250 g	900 W	6 - 6½
	Anleitung 60 - 75 ml (5 - 6 EL) Wasser hinzugeben. Nach 3 Minuten Ruhezeit servieren.		
Möhren	250 g	900 W	4½ - 5
	Anleitung Die Möhren in gleich große Scheiben schneiden. Nach 3 Minuten Ruhezeit servieren.		
Blumenkohl	250 g 500 g	900 W	5 - 5½ 7½ - 8½
	Anleitung Gleich große Röschen abschneiden. Große Röschen halbieren. Mit den Stielen zur Mitte legen. Nach 3 Minuten Ruhezeit servieren.		
Zucchini	250 g	900 W	4 - 4½
	Anleitung Die Zucchini in Scheiben schneiden. 30 ml (2 EL) Wasser oder etwas Butter hinzugeben. Die Scheiben bissfest garen. Nach 3 Minuten Ruhezeit servieren.		

Nahrungsmittel	Portionsgröße	Leistung	Zeit (in Min.)
Auberginen	250 g	900 W	3½ - 4
	Anleitung Die Auberginen in dünne Scheiben schneiden und mit 1 EL Zitronensaft beträufeln. Nach 3 Minuten Ruhezeit servieren.		
Lauch	250 g	900 W	4 - 4½
	Anleitung Den Lauch in dicke Scheiben schneiden. Nach 3 Minuten Ruhezeit servieren.		
Pilze	125 g 250 g	900 W	1½ - 2 2½ - 3
	Anleitung Die Pilze putzen. Große Pilze in Scheiben schneiden. Kein Wasser hinzugeben. Mit Zitronensaft beträufeln. Mit Salz und Pfeffer würzen. Vor dem Servieren abtropfen lassen. Nach 3 Minuten Ruhezeit servieren.		
Zwiebeln	250 g	900 W	5 - 5½
	Anleitung Die Zwiebeln in Scheiben schneiden oder halbieren. Nur 15 ml (1 EL) Wasser hinzugeben. Nach 3 Minuten Ruhezeit servieren.		
Paprika	250 g	900 W	4½ - 5
	Die Paprika in kleine Stücke schneiden.		
Kartoffeln	250 g 500 g	900 W	4 - 5 7 - 8
	Anleitung Die geschälten Kartoffeln wiegen und dann in gleich große Hälften oder Viertel schneiden. Nach 3 Minuten Ruhezeit servieren.		
Kohlrabi	250 g	900 W	5½ - 6
	Anleitung Kohlrabi in kleine Würfel schneiden. Nach 3 Minuten Ruhezeit servieren.		

Zubereitungshinweise für Reis und Nudeln

Reis: In eine große ofenfeste Glasschüssel mit Deckel geben. Das Volumen von Reis verdoppelt sich während des Garvorgangs. Abgedeckt erhitzen. Nach dem Ende der Garzeit umrühren und Salz oder Kräuter und Butter dazugeben.
Hinweis: Es kann sein, dass der Reis nicht das ganze Wasser aufgesaugt hat, obwohl die Garzeit beendet ist.

Nudeln: In eine große ofenfeste Glasschüssel geben. Kochendes Wasser und etwas Salz zugeben und dann gut umrühren. Ohne Abdeckung erhitzen. Während des Garvorgangs gelegentlich sowie nach dem Garen umrühren. Abgedeckt ruhen lassen und dann das Wasser abgießen.

Nahrungsmittel	Portionsgröße	Leistung	Zeit (in Min.)
Weißer Reis (Parboiled)	250 g 375 g	900 W	15 - 16 17½ - 18½
	Anleitung Doppelte Menge kaltes Wasser hinzugeben. Nach 5 Minuten Ruhezeit servieren.		
Brauner Reis (Parboiled)	250 g 375 g	900 W	20 - 21 22 - 23
	Anleitung Doppelte Menge kaltes Wasser hinzugeben. Nach 5 Minuten Ruhezeit servieren.		
Gemischter Reis (Reis + Wildreis)	250 g	900 W	16 - 17
	Anleitung 500 ml kaltes Wasser hinzugeben. Nach 5 Minuten Ruhezeit servieren.		
Gemischtes Getreide (Reis + Getreide)	250 g	900 W	17 - 18
	Anleitung 400 ml kaltes Wasser hinzugeben. Nach 5 Minuten Ruhezeit servieren.		
Nudeln	250 g	900 W	10 - 11
	Anleitung 1 l heißes Wasser hinzugeben. Nach 5 Minuten Ruhezeit servieren.		

AUFWÄRMEN

Mit Mikrowellen können Nahrungsmittel in einem Bruchteil der Zeit aufgewärmt werden, die zum herkömmlichen Aufwärmen auf Kochfeldern oder im Backofen benötigt wird. Verwenden Sie die in der folgenden Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Zeitangaben als Richtlinie für das Aufwärmen der Nahrungsmittel. Bei den Zeitangaben in der Tabelle wird von Flüssigkeiten mit einer Zimmertemperatur von +18 bis +20 °C oder gekühlten Lebensmitteln mit einer Temperatur von etwa +5 bis +7 °C ausgegangen.

Portionierung und Abdeckung

Wärmen Sie keine großen Fleischstücke (z. B. Braten) auf. Der Braten zerkocht unter Umständen und trocknet aus, bevor er innen aufgewärmt ist. Es empfiehlt sich daher, kleinere Fleischstücke aufzuwärmen.

Leistungsstufen und Umrühren

Manche Nahrungsmittel können bei 900 W aufgewärmt werden, während bei anderen Leistungsstufe 600 W, 450 W oder sogar 300 W verwendet werden sollte. Diesbezügliche Angaben finden Sie in den folgenden Tabellen. Grundsätzlich empfiehlt es sich, Nahrungsmittel dann mit einer geringeren Leistungsstufe aufzuwärmen, wenn es sich um empfindliche Speisen oder große Mengen handelt oder diese sich sehr schnell erhitzen (z. B. gefüllte Pasteten).
Rühren oder drehen Sie die Nahrungsmittel während des Aufwärmens um. Rühren Sie sie, falls möglich, vor dem Servieren erneut um. Seien Sie besonders vorsichtig beim Erhitzen von Flüssigkeiten und Babynahrung. Rühren Sie vor, während und nach dem Erhitzen um, damit ein plötzliches Überkochen von Flüssigkeiten und die damit verbundene Verbrühungsgefahr vermieden wird. Lassen Sie diese Nahrungsmittel während der Ruhezeit im Mikrowellengerät. Es empfiehlt sich, einen Kunststofflöffel oder Glasstab in die Flüssigkeiten zu stellen. Vermeiden Sie die Überhitzung (und das damit verbundene Überkochen) der Nahrungsmittel. Es ist besser, die Aufwärmzeit niedriger anzusetzen und gegebenenfalls zu verlängern.

Aufwärm- und Ruhezeit

Beim erstmaligen Aufwärmen von Nahrungsmitteln ist es hilfreich, sich die benötigte Zeit zu notieren (zur späteren Verwendung). Vergewissern Sie sich immer, dass die Nahrungsmittel vollkommen aufgewärmt sind. Lassen Sie die Nahrungsmittel nach dem Aufwärmen kurze Zeit ruhen, damit ein Temperaturausgleich stattfinden kann. Die empfohlene Ruhezeit nach dem Aufwärmen beträgt 2 bis 4 Minuten, sofern in der Tabelle keine andere Zeitspanne angegeben ist. Seien Sie besonders vorsichtig beim Erhitzen von Flüssigkeiten und Babynahrung. Weitere Informationen hierzu finden Sie im Kapitel mit den Sicherheitshinweisen.

AUFWÄRMEN VON FLÜSSIGKEITEN

Halten Sie nach dem Ausschalten des Geräts immer eine Ruhezeit von mindestens 20 Sekunden ein, damit ein Temperaturausgleich stattfinden kann. Rühren Sie die Nahrungsmittel bei Bedarf während des Erhitzens, jedoch IMMER nach dem Erhitzen um. Stellen Sie stets einen Löffel oder einen Glasstab in die zu erhitzenden Getränke, und rühren Sie vor, während und nach dem Erhitzen um, damit ein plötzliches Überkochen von Flüssigkeiten und die damit verbundene Verbrühungsgefahr vermieden wird.

AUFWÄRMEN VON BABYNAHRUNG

BABYNAHRUNG:

In einen tiefen Keramikteller geben. Mit einem Kunststoffdeckel abdecken.
Nach dem Aufwärmen gut umrühren! Die Babynahrung vor dem Füttern 2 - 3 Minuten ruhen lassen. Anschließend erneut umrühren und die Temperatur prüfen. Die empfohlene Temperatur beträgt ca. 30 - 40 °C.

BABYMILCH:

Die Milch in eine sterilisierte Glasflasche füllen. Ohne Abdeckung aufwärmen. Erhitzen Sie eine Babyflasche niemals, solange der Sauger darauf befestigt ist, da die Flasche sonst bei Überhitzung explodieren kann. Die Flasche vor und nach der Ruhezeit schütteln, bevor sie dem Baby geben wird! Überprüfen Sie immer erst die Temperatur von Babynahrung und Babymilch, bevor Sie das Baby damit füttern. Die empfohlene Temperatur beträgt ca. 37 °C.

HINWEIS:

Die Temperatur von Babynahrung muss vor dem Füttern sorgfältig kontrolliert werden, um Verbrennungen zu vermeiden. Verwenden Sie die in der folgenden Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Garzeiten als Richtlinie für das Aufwärmen von Nahrungsmitteln.

Aufwärmen von Flüssigkeiten und Nahrungsmitteln

Verwenden Sie die in dieser Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Zeiten als Richtlinie für das Aufwärmen.

Nahrungsmittel	Portionsgröße	Leistung	Zeit (in Min.)
Getränke (kaffee, Tee und Wasser)	150 ml (1 Tasse)	900 W	1 - 1½
	300 ml (2 Tassen)		2 - 2½
	450 ml (3 Tassen)		3 - 3½
	600 ml (4 Tassen)		3½ - 4
	Anleitung In Tassen füllen und ohne Abdeckung aufwärmen. 1 Tasse in die Mitte, 2 Tassen nebeneinander und 3 Tassen kreisförmig auf den Drehteller stellen. Während der Ruhezeit im Mikrowellengerät stehen lassen und gut umrühren. Nach 1-2 Minuten Ruhezeit servieren.		

Nahrungsmittel	Portionsgröße	Leistung	Zeit (in Min.)
Suppe (gekühlt)	250 g 350 g 450 g 550 g	900 W	2½ - 3 3 - 3½ 3½ - 4 4½ - 5
	Anleitung In einen tiefen Keramikteller oder eine tiefe Keramikschüssel füllen. Mit einem Kunststoffdeckel abdecken. Nach dem Aufwärmen gut umrühren. Vor dem Servieren erneut umrühren. Nach 2 - 3 Minuten Ruhezeit servieren.		
Eintopf (gekühlt)	350 g	600 W	4½ - 5½
	Anleitung Den Eintopf in einen tiefen Keramikteller geben. Mit einem Kunststoffdeckel abdecken. Während des Aufwärmens mehrmals umrühren und dann vor der Ruhezeit und dem Servieren erneut umrühren. Nach 2 - 3 Minuten Ruhezeit servieren.		
Nudeln mit Sauce (gekühlt)	350 g	600 W	3½ - 4½
	Anleitung Die Nudeln (z. B. Spaghetti oder Eiernudeln) auf einen flachen Keramikteller geben. Mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken. Vor dem Servieren umrühren. Nach 3 Minuten Ruhezeit servieren.		
Gefüllte Nudeln mit Sauce (gekühlt)	350 g	600 W	4 - 5
	Anleitung Die gefüllten Nudeln (z. B. Ravioli, Tortellini) in einen tiefen Keramikteller geben. Mit einem Kunststoffdeckel abdecken. Während des Aufwärmens mehrmals umrühren und dann vor der Ruhezeit und dem Servieren erneut umrühren. Nach 3 Minuten Ruhezeit servieren.		
Tellergericht (gekühlt)	350 g 450 g	600 W	4½ - 5 5½ - 6½
	Anleitung Das aus 2 bis 3 gekühlten Komponenten bestehende Gericht auf einen Keramikteller geben. Mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken. Nach 3 Minuten Ruhezeit servieren.		
Servierfertiges Käsefondue (gekühlt)	400 g	600 W	6 - 7
	Anleitung Das servierfertige Käsefondue in eine ausreichend große, hitzebeständige Schüssel mit Deckel geben. Gelegentlich während des Aufwärmens und nach dem Aufwärmen umrühren. Vor dem Servieren gut umrühren. Nach 1-2 Minuten Ruhezeit servieren.		

Aufwärmen von Babynahrung und -milch

Verwenden Sie die in dieser Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Zeiten als Richtlinie für das Aufwärmen.

Nahrungsmittel	Portionsgröße	Leistung	Dauer
Babynahrung (Gemüse + Fleisch)	190 g	600 W	30 Sek.
	Anleitung In einen tiefen Keramikteller geben. Abgedeckt erhitzen. Nach dem Garen umrühren. Vor dem Füttern gut umrühren und die Temperatur sorgfältig kontrollieren. Nach 2 - 3 Minuten Ruhezeit servieren.		
Babybrei (Getreide + Milch + Obst)	190 g	600 W	20 Sek.
	Anleitung In einen tiefen Keramikteller geben. Abgedeckt erhitzen. Nach dem Garen umrühren. Vor dem Füttern gut umrühren und die Temperatur sorgfältig kontrollieren. Nach 2 - 3 Minuten Ruhezeit servieren.		
Babymilch	100 ml 200 ml	300 W	30 - 40 Sek. 1 Min. bis 1 Min. 10 Sek.
	Anleitung Gut umrühren oder schütteln und in eine sterilisierte Glasflasche füllen. In die Mitte des Drehtellers stellen. Ohne Abdeckung erhitzen. Vor dem Füttern schütteln und die Temperatur sorgfältig kontrollieren. Nach 2 - 3 Minuten Ruhezeit servieren.		

AUFTAUEN

Mikrowellen eignen sich hervorragend zum Auftauen tiefgefrorener Nahrungsmittel. Tiefgefrorene Speisen werden in kurzer Zeit schonend aufgetaut. Dies kann sehr vorteilhaft sein, wenn beispielsweise unerwartet Gäste kommen.

Tiefgefrorenes Geflügel muss vor dem Garen vollständig aufgetaut werden. Entfernen Sie eventuell vorhandene Metallklammern, und nehmen Sie das Geflügel vollständig aus der Verpackung, damit die Auftauflüssigkeit abtropfen kann.

Legen Sie die tiefgefrorenen Lebensmittel auf einen Teller, und decken Sie sie nicht ab. Wenden Sie das Auftaugut nach der Hälfte der Zeit, gießen Sie die Flüssigkeit ab, und entfernen Sie eventuell vorhandene Geflügelinnereien baldmöglichst. Prüfen Sie gelegentlich, ob sich die Nahrungsmittel kalt anfühlen.
Wenn sich kleinere und dünnere Teile der tiefgefrorenen Nahrungsmittel erwärmen, können sie während des Auftauvorgangs mittels schmaler Streifen Aluminiumfolie geschützt werden.

Wenn sich Geflügel von außen erwärmt, unterbrechen Sie den Auftauvorgang, und lassen Sie das Geflügel 20 Minuten lang ruhen, bevor Sie mit dem Auftauen fortfahren.

Lassen Sie Fisch, Fleisch und Geflügel anschließend noch ruhen, bis es vollständig aufgetaut ist. Die Ruhezeit bis zum vollständigen Auftauen ist abhängig von der aufzutauenden Menge. Einzelheiten hierzu finden Sie in der folgenden Tabelle.

Hinweis: Flache Nahrungsmittelportionen lassen sich besser auftauen als dicke Stücke, und kleinere Mengen benötigen weniger Zeit als große. Beachten Sie diesen Hinweis beim Einfrieren und Auftauen von Nahrungsmitteln.

Verwenden Sie die Angaben in der folgenden Tabelle als Richtlinie, wenn Sie tiefgefrorene Nahrungsmittel auftauen, die eine Temperatur von –18 bis –20 °C aufweisen.

Nahrungsmittel	Portionsgröße	Leistung	Zeit (in Min.)
Fleisch			
Hackfleisch	250 g 500 g	180 W	6 - 7 8 - 13
Schweinesteaks	250 g	180 W	7 - 8
	Anleitung Das Fleisch auf den Drehteller legen. Die schmaleren Seiten mit Aluminiumfolie schützen. Nach der Hälfte der Auftauzeit wenden! Nach 15 - 30 Minuten Ruhezeit servieren.		

Nahrungsmittel	Portionsgröße	Leistung	Zeit (in Min.)
Geflügel			
Hähnchenteile	500 g (2 Stk.)	180 W	14 - 15
Ganzes Hähnchen	1200 g	180 W	32 - 34
	Anleitung Die Hähnchenteile zunächst mit der Hautseite nach unten, das ganze Hähnchen zunächst mit der Brust nach unten auf einen flachen Keramikteller legen. Die dünneren Teile, wie die Enden der Keulen und Flügel, mit Aluminiumfolie schützen. Nach der Hälfte der Auftauzeit wenden! Nach 15 - 60 Minuten Ruhezeit servieren.		
Fisch			
Fischfilets	200 g	180 W	6 - 7
Ganzer Fisch	400 g	180 W	11 - 13
	Anleitung Tiefgefrorenen Fisch in die Mitte eines flachen Keramiktellers legen. Die dünneren Teile unter die dicken Teile legen. Die Schmalseiten der Filets und bei ganzen Fischen den Schwanz mit Aluminiumfolie schützen. Nach der Hälfte der Auftauzeit wenden! Nach 10 - 25 Minuten Ruhezeit servieren.		
Obst			
Beeren	300 g	180 W	6 - 7
	Anleitung Das Obst auf einem flachen runden Glasteller (mit großem Durchmesser) verteilen. Nach 5 - 10 Minuten Ruhezeit servieren.		
Brot			
Brötchen (je ca. 50 g)	2 Stk. 4 Stk.	180 W	1 - 1½ 2½ - 3
Toast/Sandwich	250 g	180 W	4 - 4½
	Anleitung Die Brötchen kreisförmig bzw. das Brot horizontal auf Küchenpapier in die Mitte des Drehtellers legen. Nach der Hälfte der Auftauzeit wenden! Nach 5 - 20 Minuten Ruhezeit servieren.		

GRILL

Das Heizelement für den Grill befindet sich unter der Decke des Garraums. Es wird bei geschlossener Tür und rotierendem Drehteller betrieben. Durch die Rotation des Drehtellers werden die Nahrungsmittel gleichmäßiger gebräunt. Wenn Sie den Grill 3 bis 5 Minuten lang vorheizen, werden die Speisen schneller gebräunt.

Zum Grillen geeignetes Geschirr: Das Geschirr sollte hitzebeständig sein und kann Metall enthalten. Verwenden Sie kein Kunststoffgeschirr, es schmilzt möglicherweise.

Zum Grillen geeignete Nahrungsmittel: Schnitzel, Würstchen, Steaks, Hamburger, Speck und dicke Schinkenscheiben, Fischfilets, Sandwiches und Toast.

Wichtiger Hinweis: Beachten Sie bei der Zubereitung im reinen Grillbetrieb, dass die Nahrungsmittel auf den hohen Rost gelegt werden müssen, sofern nicht anders angegeben.

MIKROWELLE + GRILL

Bei diesem Garprozess wird die Strahlungshitze des Grills mit der Geschwindigkeit von Mikrowellen kombiniert. Der Modus kann nur bei geschlossener Tür und rotierendem Drehteller verwendet werden. Durch die Rotation des Drehtellers werden die Nahrungsmittel gleichmäßig gebräunt. Bei diesem Modell stehen drei Kombinationsmodi zur Verfügung: 600 W + Grill, 450 W + Grill und 300 W + Grill.

Geschirr für das Garen im kombinierten Mikrowellen- und Grillmodus: Verwenden Sie Geschirr, das für Mikrowellen durchlässig ist. Das Geschirr sollte hitzebeständig sein. Verwenden Sie im Kombinationsmodus kein Geschirr aus Metall. Verwenden Sie kein Kunststoffgeschirr, es schmilzt möglicherweise.

Für das Garen im kombinierten Mikrowellen- und Grillmodus geeignete Nahrungsmittel: Für das Garen im Kombinationsmodus eignen sich sämtliche Nahrungsmittel, die aufgewärmt und gebräunt werden sollen (z. B. überbackene Nudeln), sowie Nahrungsmittel, die nur eine kurze Garzeit haben und an der Oberfläche gebräunt werden sollen. Weiterhin eignet sich dieser Modus für große Portionen, bei denen eine gebräunte und knusprige Oberfläche erwünscht ist (z. B. Hähnchenteile, die nach der Hälfte der Garzeit gewendet werden). Weitere Einzelheiten finden Sie in der folgenden Tabelle.

Wichtiger Hinweis: Bei Arbeit im kombinierten Mikrowellen- und Grillmodus beachten Sie, dass die Nahrungsmittel auf den hohen Rost gelegt werden müssen, sofern nicht anders angegeben. Diesbezügliche Anweisungen finden Sie in der folgenden Tabelle. Die Nahrungsmittel müssen gewendet werden, wenn sie auf beiden Seiten gebräunt werden sollen.

Richtlinien zum Grillen von frischen Nahrungsmitteln

Heizen Sie den Grill 2 - 3 Minuten lang mit der Grillfunktion vor. Verwenden Sie die in dieser Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Garzeiten als Richtlinie für das Grillen der Nahrungsmittel. Verwenden Sie zum Entnehmen der Nahrungsmittel stets Ofenhandschuhe!

Frische Nahrungsmittel	Portionsgröße	Leistung	1. Schritt (in Min.)	2. Schritt (in Min.)
Toastscheiben	4 Stk. (je 25 g)	Nur Grill	3-4	2 - 3
	Anleitung Die Toastscheiben nebeneinander auf den hohen Rost legen.			
Gegrillte Tomaten	400 g (2 Stk.)	300 W + Grill	5 - 6	-
	Anleitung Die Tomaten halbieren. Mit etwas Käse belegen oder bestreuen. Kreisförmig in eine flache ofenfeste Glasform legen. Auf den hohen Rost stellen. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.			
Tomaten-Käse-Toast	4 Stk. (300 g)	300 W + Grill	4 - 5	-
	Anleitung Zuerst die Toastscheiben toasten. Den belegten Toast dann auf den hohen Rost legen. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.			
Toast Hawaii (Schinken, Ananas, Käsescheiben)	4 Stk. (500 g)	300 W + Grill	5 - 6	-
	Anleitung Zuerst die Toastscheiben toasten. Den belegten Toast dann auf den hohen Rost legen. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.			
Ofenkartoffeln	500 g	600 W + Grill	7 - 8	-
	Anleitung Die Kartoffeln halbieren. Mit der Schnittseite nach oben kreisförmig auf den hohen Rost legen.			
Kartoffel- oder Gemüsegratin (Gekühlt)	450 g	450 W + Grill	9 - 11	-
	Anleitung Das Gratin in eine kleine ofenfeste Glasform geben. Die Form auf den hohen Rost stellen. Nach dem Garvorgang 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.			

(Fortsetzung)

Frische Nahrungsmittel	Portionsgröße	Leistung	1. Schritt (in Min.)	2. Schritt (in Min.)
Backäpfel	2 Äpfel (ca. 400 g)	300 W + Grill	7 - 8	-
	Anleitung Das Kerngehäuse entfernen und die Äpfel mit Rosinen und Marmelade füllen. Mit Mandelblättchen bestreuen. Die Äpfel in eine flache, ofenfeste Glasform setzen. Die Form direkt auf den niedrigen Rost stellen.			
Hähnchenteile	500 g (2 Stk.)	300 W + Grill	8 - 10	6 - 8
	Anleitung Die Hähnchenteile mit Öl beträufeln und mit Kräutern würzen. Die Hähnchenteile kreisförmig auf den hohen Rost legen. Nach dem Grillen 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.			
Brathähnchen	1200 g	450 W + Grill	18 - 19	17
	Anleitung Das Hähnchen mit Öl beträufeln und mit Kräutern würzen. Das Hähnchen auf den niedrigen Rost stellen. Nach dem Grillen 5 Minuten lang ruhen lassen.			
Bratfisch	400 - 500 g	300 W + Grill	5 - 7	5½ - 6½
	Anleitung Die Oberfläche des Fischs mit Öl beträufeln und Kräuter und Gewürze hinzugeben. Zwei Fische nebeneinander (den Kopf des einen Fisches neben den Schwanz des anderen) auf den hohen Rost legen. Nach dem Grillen 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.			

HEISSLUFT

Beim Garen mit Heißluft handelt es sich um die traditionelle und bekannte Methode des Garens mit heißer Luft in einem herkömmlichen Backofen.
Das Heizelement und der Ventilator befinden sich an der hinteren Wand des Garraums, so dass die heiße Luft zirkulieren kann. In diesem Modus werden die Nahrungsmittel vom oberen Heizelement erhitzt.

Geschirr für das Garen mit Heißluft:
Ofenfestes Geschirr, Backformen und -bleche sowie alle Utensilien, die Sie normalerweise in einem herkömmlichen Heißluftbackofen verwenden, können benutzt werden.

Für das Garen mit Heißluft geeignete Nahrungsmittel:
Plätzchen, Brötchen und Kuchen können in diesem Modus zubereitet werden, ebenso Obstkuchen, Brandteig und Soufflés.

MIKROWELLE + HEIßLUFT

Bei diesem Modus werden die Mikrowellen mit heißer Luft kombiniert. Hierdurch verringert sich die Garzeit, und die Nahrungsmittel erhalten eine gebräunte und knusprige Oberfläche.
Beim Garen mit Heißluft handelt es sich um die herkömmliche und bekannte Methode, bei der Nahrungsmittel mit heißer Luft gegart werden, die ein an der Rückseite des Garraums angebrachter Ventilator zirkulieren lässt.

Geschirr für das Garen im kombinierten Mikrowellen- und Heißluftmodus
Das Geschirr muss für Mikrowellen durchlässig sein. Darüber hinaus sollte es ofenfest sein (z. B. Glas, Steingut oder Porzellan ohne Metallränder). Es kann ähnliches Geschirr verwendet werden wie unter „MIKROWELLE + GRILL" beschrieben.

Für das Garen im kombinierten Mikrowellen- und Heißluftmodus geeignete Nahrungsmittel:
Fleisch und Geflügel, Gratins sowie von Gerichten in Kasserollen, Rührkuchen und Obstkuchen, Pasteten und Streuselkuchen, gebratenes Gemüse, Brötchen und Brot.

Richtlinien für das Garen von frischen und tiefgefrorenen Nahrungsmitteln mit Heißluft

Heizen Sie den Herd mit der automatischen Vorheizfunktion auf die gewünschte Temperatur für Heißluft vor. Verwenden Sie die in dieser Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Garzeiten als Richtlinie für die Zubereitung mit Heißluft. Verwenden Sie zum Entnehmen der Nahrungsmittel stets Ofenhandschuhe!

Frische Nahrungsmittel	Portionsgröße	Leistung	1. Schritt (in Min.)	2. Schritt (in Min.)
PIZZA Tiefkühlpizza (Gebacken)	300 g	1. Schritt: 300 W + 200 °C 2. Schritt: Grill	11 - 12	2 - 3
	Anleitung Die Pizza auf den niedrigen Rost legen. Nach dem Backen 2 - 3 Minuten lang ruhen lassen.			
NUDELN Tiefgefrorene Lasagne	400 g	1. Schritt: 450 W + 200 °C 2. Schritt: Heißluft 200 °C	15 - 16	5 - 6
	Anleitung Die Nudeln in eine geeignete ofenfeste Glasform geben oder in der Originalverpackung belassen. (Darauf achten, ob die Verpackung für den kombinierten Mikrowellen- und Heißluftmodus geeignet ist). Die tiefgefrorene Pasta auf dem niedrigen Rost stellen. Nach dem Garvorgang 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.			
FLEISCH Rind/Lamm (Medium)	1200 - 1300 g	600 W + 180 °C	20 - 23	10 - 13
	Anleitung Das Lamm- oder Rindfleisch mit Öl beträufeln und mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Zuerst mit der fetten Seite nach unten auf den niedrigen Rost legen. Nach dem Garen in Alufolie einwickeln und 10 bis 15 Minuten ruhen lassen.			
Brathähnchen	1000 - 1100 g	450 W + 200 °C	20 - 22	20
	Anleitung Mit Öl beträufeln und mit Kräutern würzen. Das Hähnchen zuerst mit der Brustseite nach unten und später dann mit der Brustseite nach oben auf den niedrigen Rost legen. Vor dem Verzehr 5 Minuten lang ruhen lassen.			

Frische Nahrungsmittel	Portionsgröße	Leistung	1. Schritt (in Min.)	2. Schritt (in Min.)
BROT Frische Brötchen	6 Stk. (350 g)	100 W + 180 °C	8 - 10	-
	Anleitung Die Brötchen kreisförmig auf den niedrigen Rost legen. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.			
Knoblauchbrot (Gekühlt, vorgebacken)	200 g (1 Stk.)	180 W + 200 °C	8 - 10	-
	Anleitung Das gekühlte Baguette auf Backpapier auf den niedrigen Rost legen. Nach dem Backen 2 - 3 Minuten lang ruhen lassen.			
KUCHEN Marmorkuchen (Frischteig)	500 g	Nur 180 °C	38 - 43	-
	Anleitung Den Frischteig in eine kleine rechteckige schwarze Metallbackform (Länge: 25 cm) geben. Den Kuchen auf den niedrigen Rost stellen. Nach dem Backen 5 - 10 Minuten lang ruhen lassen.			
Kleine Kuchen (Frischteig)	10 x 28 g	Nur 160 °C	26 - 28	-
	Anleitung Den Frischteig gleichmäßig in Papierförmchen geben und diese auf der Backunterlage auf den niedrigen Rost stellen. Nach dem Backen 5 Minuten lang ruhen lassen.			
Plätzchen (Frischteig)	200 - 250 g	Nur 200 °C	15 - 20	-
	Anleitung Die gekühlten Croissants auf Backpapier auf den niedrigen Rost legen.			
Tiefgefrorener Kuchen	1000 g	180 W + 180 °C	18 - 20	-
	Anleitung Den tiefgefrorenen Kuchen direkt auf den niedrigen Rost legen. Nach dem Auftauen und Aufwärmen 15 bis 20 Minuten lang ruhen lassen.			

TIPPS UND TRICKS

BUTTER ZERLASSEN

50 g Butter in ein kleines tiefes Glasgefäß geben. Mit einem Kunststoffdeckel abdecken.
Die Butter 30 bis 40 Sekunden bei 900 W so lange erhitzen, bis sie geschmolzen ist.

SCHOKOLADE ZERLASSEN

100 g Schokolade in ein kleines, tiefes Glasgefäß geben.
Die Schokolade 3 bis 5 Minuten lang bei 450 W erhitzen, bis sie geschmolzen ist.
Während des Schmelzens ein oder zwei Mal umrühren.
Verwenden Sie zum Entnehmen der Nahrungsmittel stets Ofenhandschuhe!

KRISTALLISIERTEN HONIG AUFLÖSEN

20 g kristallisierten Honig in ein kleines tiefes Glasgefäß geben.
Den Honig 20 bis 30 Sekunden bei 300 W lang erhitzen, bis er wieder flüssig ist.

GELATINE AUFLÖSEN

Trockene Gelatineblätter (10 g) 5 Minuten lang in kaltes Wasser legen.
Die ausgedrückte Gelatine in ein kleines ofenfestes Glasgefäß geben.
Bei 300 W 1 Minute lang erhitzen. Nach dem Schmelzen umrühren.

TORTEN-/ZUCKERGUSS ZUBEREITEN (FÜR KUCHEN UND TORTEN)

Die Fertigglasur (ca. 14 g) mit 40 g Zucker und 250 ml kaltem Wasser mischen.
Unabgedeckt in einer ofenfesten Glasschüssel bei 900 W erhitzen, bis der Guss klar ist (ca. 3½ bis 4½ Minuten). Während des Erhitzens zwei Mal umrühren.

MARMELADE KOCHEN

600 g Obst (z. B. gemischte Beeren) in eine ausreichend große ofenfeste Glasschüssel mit Deckel geben. 300 g Gelierzucker hinzugeben und gut umrühren. Das Obst abgedeckt 10 bis 12 Minuten bei 900 W erhitzen. Während des Garvorgangs mehrmals umrühren. Die Marmelade direkt in kleine Marmeladengläser mit Drehverschluss füllen.
5 Minuten lang unverschlossen ruhen lassen.

PUDDING KOCHEN

Puddingpulver mit Zucker und Milch (500 ml) gemäß den Anleitungen des Herstellers mischen und gut umrühren. In eine ausreichend große ofenfeste Glasschüssel mit Deckel geben. Abgedeckt 6½ bis 7½ Minuten bei 900 W erhitzen.
Während des Garvorgangs mehrmals gut umrühren.

MANDELBLÄTTCHEN RÖSTEN

30 g Mandelblättchen gleichmäßig auf einem mittelgroßen Keramikteller verteilen.
Die Mandeln 3½ bis 4½ Minuten bei 600 W rösten und dabei mehrmals wenden.
Die Mandeln 2 bis 3 Minuten lang im Gerät ruhen lassen.
Verwenden Sie zum Entnehmen der Nahrungsmittel stets Ofenhandschuhe!

Fehlerbehebung und Fehlercodes

FEHLERBEHEBUNG

Wenn bei Ihrem Gerät ein Problem auftritt, versuchen Sie es mit einem der unten angegebenen Vorschläge zu lösen.

Dies ist normal.

- Kondenswasser im Garraum des Geräts
- Luftströmung an der Gerätetür und am Gehäuse
- Lichtreflexe an der Gerätetür und am Gehäuse
- Entweichen von Dampf an der Gerätetür oder den Belüftungsschlitzen

Bei Betätigen der Taste Start/+30s wird das Gerät nicht gestartet.

- Ist die Gerätetür vollständig geschlossen?

Die Nahrungsmittel werden nicht erhitzt.

- Haben Sie den Timer richtig eingestellt und die Taste **Start/+30s** gedrückt?
- Ist die Gerätetür geschlossen?
- Ist der elektrische Stromkreis überlastet, sodass eine Sicherung durchgebrannt ist oder ein Sicherungsautomat ausgelöst wurde?

Zu sehr oder zu wenig erhitzte Nahrungsmittel.

- Wurde die für die Art der Nahrungsmittel geeignete Garzeit eingestellt?
- Wurde die entsprechende Leistungsstufe eingestellt?

Die Glühlampe funktioniert nicht.

- Aus Sicherheitsgründen darf die Glühlampe nicht selbst ausgetauscht werden. Wenden Sie sich an das nächstgelegene autorisierte Samsung-Kundendienstzentrum, um die Glühlampe von qualifiziertem Fachpersonal ersetzen zu lassen.

Das Gerät verursacht Störungen bei Radio- oder Fernsehgeräten.

- Bei Betrieb des Geräts kann es zu leichten Störungen des Radio- und Fernsehempfangs kommen. Dies ist normal. Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Fernseh- oder Radiogeräten und Antennen auf, um diesen Effekt zu verringern.
- Wenn vom Mikroprozessor des Geräts Störungen festgestellt werden, wird u. U. das Display zurückgesetzt. Um dieses Problem zu beheben, ziehen Sie den Netzstecker, und stecken Sie ihn dann wieder ein. Stellen Sie die Uhrzeit neu ein.

Im Garraum kommt es zu Funkenbildung und Knistern (oder Lichtbogenbildung).

- Haben Sie Geschirr mit Metallrändern verwendet?
- Wurde eine Gabel oder ein anderer Metallgegenstand im Garraum des Geräts vergessen?
- Befindet sich Aluminiumfolie in zu geringem Abstand zu den Innenwänden des Garraums?

Rauch und unangenehme Gerüche bei der ersten Inbetriebnahme.

- Dieser Zustand ist nur vorübergehend und auf das erste Erwärmen neuer Komponenten zurückzuführen. Nach 10 Minuten im Betrieb sollten der Rauch und die unangenehmen Gerüche verschwinden.
  Wenn Sie die Gerüche schneller entfernen möchten, legen Sie ein Stück Zitrone oder stellen Sie einen Behälter mit Zitronensaft in den Garraum, und starten Sie das Gerät.

Wenn Sie das Problem nicht mit Hilfe der oben angegebenen Informationen lösen können, wenden Sie sich an das nächstgelegene SAMSUNG-Kundendienstzentrum. Halten Sie bitte die folgenden Informationen bereit:

- Modell- und Seriennummer des Geräts (diese finden Sie normalerweise auf der Rückseite des Geräts)
- Gewährleistungsinformationen
- Eine klare Beschreibung des Problems

Wenden Sie sich anschließend an Ihren nächstgelegenen Händler oder den SAMSUNG-Kundendienst.

FEHLERCODES

Die Meldung „SE“ bedeutet Folgendes:

- Reinigen Sie die Tasten, und überprüfen Sie, ob sich auf der Oberfläche rund um die Tasten Wasser angesammelt hat. Schalten Sie das Mikrowellengerät aus, und versuchen Sie die Einstellungen erneut zu programmieren. Wenn das Problem erneut auftritt, wenden Sie sich an das SAMSUNG-Kundendienstzentrum.

Die Meldung „E-24“ bedeutet Folgendes:

- Ehe das Mikrowellengerät überhitzen kann, wird die Meldung „E-24“ auf dem Display angezeigt. Wenn die Meldung „E-24“ angezeigt wird, drücken Sie die Taste Stopp/Öko, um den Initialisierungsmodus aufzurufen. Nachdem der Ofen abgekühlt ist, versuchen Sie ihn wieder in Betrieb zu nehmen. Wenn die Meldung „E-24“ wieder erscheint, wenden Sie sich an Ihr nächstgelegenes Samsung-Kundendienstzentrum.

Wenn eine Fehlermeldung angezeigt wird, die in obiger Liste nicht aufgeführt ist, oder wenn das Problem mit der vorgeschlagenen Lösung nicht behoben werden kann, wenden Sie sich an das nächstgelegene SAMSUNG-Kundendienstzentrum.

Technische Daten

SAMSUNG ist ständig darum bemüht, seine Produkte zu verbessern. Aus diesem Grunde behält sich Samsung Änderungen am Design und an Bedienungsanleitungen vor.

Modell	MC28H5015**
Eingangsspannung und Frequenz	230 V~ bei 50 Hz
Leistungsaufnahme	
Maximale Leistung	2900 W
Mikrowelle	1400 W
Grill (Heizelement)	1500 W
Heißluft (Heizelement)	Max. 2100 W
Ausgangsleistung	100 W / 900 W - 6 Leistungsstufen (IEC-705)
Betriebsfrequenz	2450 MHz
Abmessungen (B x H x T)	
Gehäuse	517 x 310 x 474,8 mm
Garraum	358 x 235,5 x 327 mm
Fassungsvermögen	28 Liter
Gewicht	
Netto	Ca. 17,5 kg

NOTIZEN

NOTIZEN

NOTIZEN

NOTIZEN



Bei Fragen oder Hinweisen

LAND	RUFEN SIE UNS AN	ODER BESUCHEN SIE UNS UNTER
AUSTRIA	0800 - SAMSUNG (0800 - 7267864)	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANY	0180 6 SAMSUNG bzw. 0180 6 7267864* (*0,20 €/Anruf aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. 0,60 €/Anruf)	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/support
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	815 56480	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	808 20 7267	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	0034902172678	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771 726 7864 (SAMSUNG)	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 78 64 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/uk/support
EIRE	0818 717100	www.samsung.com/ie/support

DE68-04234V-00